

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НА
СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ**

ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ

**ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА НА
ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ПРВОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА
ДИПЛОМИРАНИ МЕНАџЕР**

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Основи економије | | | |
| Наставник/наставници: Миљан Лековић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са осовним економским категоријама и законима на темељу савремених теорија објективне и субјективне вредности. Пружање студентима основних знања о рационалном понашању произвођача и потрошача на тржишту и о начину на који функционише тржишни механизам. | | | |
| Исход предмета Усвојена основна знања о понуди, тражњи и тржишној равнотежи. Способност распознавања различитих положаја предузећа на тржишту: потпуне конкуренције, монопола, олигопола и непотпуне конкуренције. Способност разликовања несавршености деловања тржишног механизма. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у економију као науку Људске потребе и облици економске активности Динамика и алтернативна употреба економских ресурса Економско-теоријско наслеђе: меркантилизам, физиократизам и британска класична школа Економско-теоријско наслеђе: маргинализам и неокласична микроекономија Рационално понашање потрошача на тржишту Рационално понашање произвођача на тржишту Тржишни механизам Ометање деловања тржишног механизма и прилагођавање понуде променама тражње Конкурентски положај предузећа на тржишту: Потпуна конкуренција, чист монопол и доминантна фирма Конкурентски положај предузећа на тржишту: Непотпуна конкуренција и олигопол Конкуренција и споразумевање предузећа у положају олигопола Тржиште фактора производње (формирање цене употребе рада и цене употребе зајмовног капитала) Тржиште фактора производње (формирање цене употребе акцијског капитала и цене употребе земље) Несавршеност тржишног механизма и корекција његовог деловања <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи различитих практичних питања и проблема попут рационалне употребе економских ресурса, унапређења продуктивности рада, ефикасности средстава за рад и техничке опремљености рада, ограничавања монополске моћи на тржишту, ублажавања негативне селекције на тржишту и других питања са навођењем и детаљном анализом конкретних примера из праксе. Након успешне реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку предметног наставника и сарадника. | | | |
| Литература 1. Ђатовић, Д. (2016). <i>Основи економије</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим размивањем предметне материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| колоквијуми | 50 | усмени испит | 40 |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Врста и ниво студија: Основне академске студије, први ниво | | | |
| Назив предмета: Примењена математика и статистика | | | |
| Наставник/наставници: Марија Пауновић | | | |
| Статус предмета: Обавезан на основним академским студијама Хотелијерства и туризма | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студента за самосталну употребу примењених математичких и статистичких метода за представљање различитих модела у сфери економских проблема. | | | |
| Исход предмета Студент је спреман да примени математичке и статистичке методе за пословање. Студент је овладао основним појмовима финансијске математике. Студент је упознао методологију статистичког истраживања, овладао је методама дескриптивне статистике. Студент је упознат са методама статистичке анализе, анализе временских серија и другим методама и оспособљен да користи поменуте методе у пракси. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у основне математичке појмове. Елементи линеарне алгебре. Диференцијални рачун. Економске функције. Финансијска математика. Проста и сложена каматна стопа. Периодична плаћања. Амортизација кредита. Увод у статистику, основни статистички појмови. Сређивање података и статистичка обрада. Узорак и оцена вредности параметара. Методе дескриптивне статистике и методе статистичке анализе засноване на теорији вероватноће и статистичком закључивању. Статистике и њихове расподеле. Статистичке хипотезе. Регресиона анализа. Методе анализе временских серија. <i>Практична настава – Вежбе</i> Апликативни софтвер из горе наведених области. Примена теоријских знања за решавање проблема и задатака из наведених области. | | | |
| Литература 1. Мирослав Ж. Дреновак, Математика у економији, Крагујевац: М. Дреновак, 2007. 2. Јелена Радовић – Стојановић, Пословна статистика, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу, 2017. 3. Ралевић Н., Пауновић М., Практикум (пословна математика и статистика), Факултет техничких наука-графички центар грид, Нови Сад, 2018. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања: Класичне методе излагања теоријских основа са коментарима и примерима за илустрацију, уз коришћење рачунара као помоћног средства за презентацију садржаја који се излажу. Вежбе: Решавање задатака из економије, пословне математике и статистике применом одговарајућих формула. У оквиру вежби и практичне наставе студенти, поред израде задатака који прате теоријску наставу, користе рачунаре за решавање задатака. Користе се Matlab и статистички пакети: Excel, Statistica, Mathematica, SPSS. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| Присуство наставним часовима | 5 | Писмени испит | 40 |
| Активност у току наставе | 5 | | |
| Колоквијуми | 40 | | |
| Практични рад | 10 | | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Пословна информатика | | | |
| Наставник: Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Обавезни наставни предмет на основним академским студијама на основним академским студијама Хотелијерства и туризма | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студента за коришћење оперативног система MS Windows, употребу савремених софтверских алата за: обраду текста, табеларна рачунања, обраду цртежа и слика, израду презентација. Оспособљавање студента за употребу савремених рачунарских средстава за комуникацију, и основних Интернет сервиса. | | | |
| Исход предмета Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Студент који је оспособљен за употребу рачунара на начин на који захтева савремени пословни свет. Студент је савладао основне програме за обраду текста, табела и израду презентација, обраду слика као и основе коришћења оперативног система MS Windows. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених софтверских пакета за пословну примену. Употребљавање Интернета и његових сервиса. Оспособљавање студената и за употребу бесплатних софтверских пакета као и софтверских пакета на Интернету као алтернатива за Microsoft Office софтверски пакет за пословну примену. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод, настанак рачунара, рачунарски хардвер. Употреба оперативног система MS Windows. Употреба софтверског пакета MS Office. Употреба програма за обраду слика и цртежа. Основе рачунарских мрежа и Интернета. Употреба Интернет претраживача, клијената за електронску пошту и сервиса на Интернету. Основе о безбедности информација за савремено пословање. Слободни софтверски пакет OpenOffice. Интернет софтверски пакет GoogleDocs. Смернице за индивидуални рад ван наставног плана. <i>Практична настава</i> Основни појмови у рачунарству. Оперативни систем MS Windows. Интернет и коришћење основних Интернет сервиса. Програми за обраду текста. Програми за табеларне калкулације. Програми за израду презентација. Програми за обраду слика и видео снимака. | | | |
| Литература 1. Данко Милашиновић: Основе пословне информатике; Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу, 2014. 2. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема који се постављају као препрека, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | |
| Завршни испит | | поена | |
| Присуство наставним часовима | | 10 | |
| Активност у току наставе | | 10 | |
| Колоквијуми | | 40 | |
| Практични рад | | 10 | |
| | | Писмени испит | |
| | | 30 | |

| | | | |
|---|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм :Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Основе хотелијерства и туризма | | | |
| Наставник: Марија Лакићевић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан први семестар | | | |
| Циљ предмета - Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о одрживом туризму и хотелијерству, која су неопходна за успешно пословање, развој бизниса и ширење предузетничког духа и пословне културе. Посебно да стекну увид у савремене трендове развоја кључних производа туризма повезаних са савременим тенденцијама у хотелијерству и туризму у земљама ЕУ и Србији. | | | |
| Исход предмета - Очекује се да ће студенти након реализације садржаја наставног програма бити оспособљени да идентификују потребе развоја туризма и хотелијерства и да анимирају економске субјекте и друштвене групе за самостално креирање оригиналних стратегија на нивоу локалне заједнице. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са основним појмовима: дефинисање потрошача у туризму, туристичке потребе, потрошња и промет; Појам и врсте туристичких мотива; Историјски развој туризма и хотелијерства; Карактеристике туризма као привредне делатности; Саобраћај као организовани облик пружања туристичких услуга; Туристичко место и облици пружања туристичких услуга; Организациони облици посредовања у реализовању туристичких услуга; Путничке или туристичке агенције; Организациони облици интеграције у области туристичке привреде; Основи туристичке политике и улога државе у развоју туризма; Међународне туристичке организације и удружења; Маркетинг концепција и њена примена у туризму; Туристичко тржиште и његове карактеристике; Истраживање туристичког тржишта; Улога и значај туристичке пропаганде. <i>Практична настава</i> Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад Припрема за израду семинарског рада. | | | |
| Литература 1) Унковић, С., Зечевић, Б. (2011). <i>Економика туризма</i> , XXI измењено и допуњено издање, Издавачки центар Економског факултета у Београду, Београд. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Предузетништво и менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Небојша Павловић | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основи циљ предмета Предузетништво и менаџмент је да обезбеди упознавање студената са основним појмовима и категоријама предузетничке активности и менаџмента. Студенти треба да стекну основна знања, упознају начин рада у области предузетништва и менаџмента, овладају основним знањима и техникама неопходним за успешан почетак предузетничког бизниса и успешно управљање предузећем. Наставни програм настоји да обухвати целовит процес, почев од креирања пословне идеје, оснивања новог предузећа, планирања, организовања, руковођења и контроле активности у предузећу, као и процес раста и развоја предузећа. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након што студенти успешно савладају материју овог предмета, биће у стању да одговоре на изазове предузетничке и управљачке активности у савременом пословању, да успешно и самостално изврше креирање бизнис (пословног) плана и спроведу реализацију истог, да унапреде своју иновативност, креативност и мотивацију, да предузимају предузетничке стратегије, да доносе квалитетне управљачке одлуке у вези бизниса и да комбинују и алоцирају ресурсе ради веће успешности. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појам и значај предузетништва, Основне одреднице предузетништва, Профил предузетника и окружење, Предузетничка идеја, Бизнис план и маркетинг, Правни институционални оквир и подршка развоју предузетништва, Увод у менаџмент, Историја менаџмента, Планирање, Управљање, Организација, Контрола, Етика и друштвена одговорност. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе: Уводно предавање, Појам и значај предузетништва, Основне одреднице предузетништва, Профил предузетника и окружење као фактор предузетничке активности, Предузетничка идеја и бизнис план, Маркетинг у предузетничком бизнису, Правни и институционални оквир и подршка развоју предузетништва у Србији, Увод у менаџмент, Историја менаџмента, Планирање, Управљање, Организација, Контрола, Етика и друштвена одговорност. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Robbins, S.P.,Coutler, M. (2005). <i>Menadžment</i> (VIII izdanje), Data Status, Beograd. | | | |
| 2. Chuck, W., (2011). <i>Principi menadžmenta</i> , Data Status, Beograd. | | | |
| 3. Hisrich, R., Peters, M., Shepherd, D.. (2011). <i>Poduzetništvo</i> , Mate, Zagreb. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Интерактивна предавања и вежбе - активно учешће студената у дискусијама, сучељавање различитих аргумената, размена идеја, тимско решавање проблема практичне природе на вежбама, самосталном истраживање проблема и предлагање практичних решења. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| присуство на предавањима | 5 | писмени испит | 60 |
| присуство на вежбама | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Рачуноводство | | | |
| Наставник/наставници: Александра Митровић | | | |
| Статус предмета: обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Усвајање технике двојног књиговодства и билансирање у привредним друштвима, као основе унапређења способности креирања финансијских извештаја. Посебно се наглашава значај наставног предмета на унапређење компетенција студената за стицање практичних вештина за рад у рачуноводству. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Овладавање техникама двојног књиговодства и стицање способности креирања финансијских извештаја. Познавање пословне документације и контирања у пословним књигама, што служи адекватној подршци управљању предузећем. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| I Књиговодствено праћење циклуса пословања предузећа (Прилагођавање књиговодства и пословни циклус; Појам и садржај рачуноводства; Основни рачуноводствени принципи и основне економске категорије у рачуноводству предузећа; Прилаз двојном књиговодству; Пословна документација као основа за функционисање рачуноводственог система; Обухватање промена на позицијама имовине, обавеза и капитала; Обрачун и обухватање трошкова и расхода; Појам, вредновање, класификација и евидентирање прихода); | | | |
| II Управљање рачуноводственом документацијом и контирањем у пословним књигама (Дневник; Главна књига; Помоћне књиге; Контни оквир); | | | |
| III Билансирање (Састављање почетног биланса, отварање дневника и главне књиге; Предзакључна књижења; Закључак књига; Обрачун периодичног резултата по основу методе трошкова продатих учинака; Облици периодичног резултата, расподела добитка и покриће губитка); | | | |
| IV Финансијски извештаји и анализа (Појам финансијских извештаја; Садржај финансијских извештаја; Анализа финансијских извештаја; Корисници рачуноводствених информација); | | | |
| Практична настава | | | |
| вежбе, колоквијуми, домаћи задаци | | | |
| Литература | | | |
| Жаркић Јоксимовић, Н., Богојевић Арсић, В., (2009), <i>Рачуноводство</i> , Факултет организационих наука, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, метода писања, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 20 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам; Здравствени туризам; Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Енглески језик 1 | | | |
| Наставник/наставници: Јованка Калаба | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебног услова. | | | |
| Циљ предмета Овладавање основама граматичког система енглеског језика. Лексика: Акценат је на ширењу опште лексике и усвајању основних термина стручне лексике. Указивање на култоролошке разлике битне за пословно окружење. Овладавање основама пословне кореспонденције. Посебно развијање вештина читања (примери из струке). | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна елементе граматичког система и лексику неопходну за основносамостално излагање на тему туризма и угоститељства; разуме саговорника који говори о обрађеним темама, краће текстове из новина и стручних часописа који говоре о одређеној пословној ситуацији, пословне огласе; може да исказе мишљење о обрађеним темама, да тражи и да информације. | | | |
| Садржај предмета Граматика: глаголски систем, пасив, кондиционал 1 и 2, индиректни говор; именице, сви заменички облици, модификатори, квантификатори; бројеви; придеви. Лексика у вези са обрађеним темама: каријере у туризму, угоститељство, дестинације, знаменитости, резервације, туристичке агенције, традиција, култоролошке разлике. | | | |
| Литература (основна) 1. Д. Пешић, А. Радовановић, И. Маринковић. <i>Енглескијезик 1.Уџбеник за студенте прве године туризма и хотелијерства</i> . Факултет за хотелијерство и туризам, 2017. | | | |
| Литература (додатна) 1. Е. Weiner. <i>The Geography of Bliss</i> . Twelve, 2008. 2. Б. Голубовић. <i>Писма из Авганистана</i> . Шабачки летњи фестивал, 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| колоквијум-и | 55 | усмени испит | 40 |
| семинар-и | | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | |
| Назив предмета: Семинарски рад 1 | | |
| Наставник/наставници: Марија Лакићевић, Небојша Павловић, Данко Милашиновић | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан други семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише. | | |
| Циљ израде семинарског рада Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области као и овладавање знањима и компетенцијама потребним за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу: <ul style="list-style-type: none"> • прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области хотелијерства и туризма, предузетништва, менаџмента, пословне информатике; • применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретног проблема из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. | | |
| Исход израде семинарског рада Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у туристичком и хотелском управљању. | | |
| Садржај семинарског рада Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти прве године основних академских студија могу унапредити своје знање писањем семинарских радова у оквиру наставних предмета: <i>Основе хотелијерства и туризма</i> у оквиру кога могу детаљније обрадити теоријска и практична знања о одрживом туризму и хотелијерству, <i>Пословна информатика</i> где могу унапредити знање о савременим софтверским алатима, <i>Предузетништво и менаџмент</i> у оквиру кога студенти могу детаљније обрадити појмове и категорије предузетничке активности и менаџмента. | | |
| Литература У договору са ментором | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: / |
| Методе извођења наставе Консултације | | |
| Оцена знања: Описно – одбранио/није одбранио семинарски рад | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент услуга | | | |
| Наставник/наставници: Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да објасни фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга и нагласи разлике које постоје између управљања услужним процесима и управљања процесима производње физичких добара. | | | |
| Исход предмета Студенти ће стећи неопходна знања о услужном сектору који доминира у најразвијенијим економија света како по БДП-у, тако и по броју запослених. У том смислу, студенти ће превасходно бити оспособљени за управљање услугама и услужним процесима, затим биће оспособљени да користе инструменте проширеног маркетинг микса, као и да анализирају тржиште услуга и препознају потребе корисника услуга. Такође, студенти ће овладати процесом креирања нових услуга, односно редизајнирања постојећих услуга. Коначно, студенти ће стећи знања и о динамичном развоју услуга у глобалним оквирима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и карактерситике услуга; основе услужног менаџмента и маркетинга; понашање потрошача у процесу куповине; потребе, очекивања и задовољство потрошача; управљање квалитетом услуге; позиционирање услуга; развој дугорочних односа са потрошачима; стратегије опоравка од лоше услуге; креирање услужног производа; управљање услужним процесом; људи као инструмент маркетинга; канали дистрибуције услуга; управљање понудом и тражњом; политика формирања цена; услужни амбијент; глобализација услуга. <i>Практична настава:</i> Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература Сенић Р. и Сенић В., <i>Менаџмент и маркетинг услуга</i> , Призма, Крагујевац, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| индивидуалне активности | 20 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 10 | | |
| тимски пројекат: презентација | 10 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|-------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Стратегијски менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Ана Ланговић-Милићевић | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је упознавање студент са кључним концептима стратегије у хотелским и туристичким предузећима., такође има за циљ да помогне студентима да се интегришу и примене своје претходно учење у различитим пословним ситуацијама. Циљ је пружити свеобухватан поглед на организације. Биће обрађене многе значајне теме попут скенирања животне средине, корпоративног одговора на промене и одрживост животне средине, стратешко и етичко понашање, индустријске анализе и глобализација пословања. Предмет је тако структуриран тако да негује аналитичке способности, знање, рефлексивне и вербалне вештине и да представи сложеност доношења организационих одлука у глобалном контексту и у ери одрживости и корпоративне одговорности са посебним освртом у хотелским и туристичким предузећима. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Исход предмета је да студенти: 1. Разумеју стратешке одлуке које организације доносе и имају способност да се укључе у стратешко планирање. 2. Објасне основне концепте, принципе и праксе повезане са формулисањем и спровођењем стратегије. 3. Интегришу и примене знање стечено у основним курсевима на формулисање и спровођење стратегије из холистичке и мулти-функционалне перспективе. 4. Анализирају и критички процене стварни живот ситуације у предузећима и развијају креативна решења, користећи стратешку перспективу управљања.5. Спроведу и представе веродостојну пословну анализу у тимском окружењу.6. Схвате пресудну улогу коју функција управљања људским ресурсима игра у постављању и спровођењу стратегије организације 7. Показати знање о различитим врстама пословања | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Теоријска настава реализује се обрадом следећих наставних јединица: | | | |
| Упознавање са појмовима | | | |
| Контекст стратегијског управљања | | | |
| Процена шанси и опасности: обављање екстерне анализе | | | |
| Анализа снага и слабости: спровођење интерне анализе | | | |
| Функционалне стратегије | | | |
| Конкурентске стратегије | | | |
| Корпоративне стратегије | | | |
| Посебне теме: Међународне стратегије и стратегије за предузетничке подухвате и непрофитне организације | | | |
| Стратегија, етика и друштвена одговорност | | | |
| Стварање снажних ресурса и организационих способности | | | |
| Организациона култура и лидерство | | | |
| Практична настава:Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад | | | |
| Практична настава методолошки и тематски прати предавања. На вежбама ће студенти анализирати бројне студије случаја које прате наставне јединице стратегијског менаџмента. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Coulter, M. (2010). <i>Strategijski menadžment na delu</i> . Data Status, Beograd | | | |
| 2. Thompson, A., Strickland, A.J. i Gamble E. J. (2008). <i>Strateški menadžment u potrazi za konkurentskom prednošću</i> , Mate, Zagreb | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања; метода разговора; текстуални метод, презентације преко компјутера, коришћење Интернета, Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испт | 60 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | - | | |

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Енглески језик 2 | | | |
| Наставник/наставници: Александра Радовановић, Калаба Јованка | | | |
| Статус предмета: обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из предмета Енглески језик 1. | | | |
| Циљ предмета Предмет има за циљ да омогући студентима да развијају и усавршавају знања и вештине из домена енглеског језика струке потребне за несметану комуникацију и обављање одређених пословних задатака у хотелијерско-туристичкој индустрији. Не занемарујући рецептивне (читање, разумевање говора), тежиште је на овладавању продуктивним језичким вештинама (говорење, писање). Посебна пажња се поклања развијању лексичке, граматичке и дискурсне компетенције уз ширење знања и позитивног односа према другим културама. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна језичке елементе, лексику и морфосинтаксичке структуре, неопходне за обављање успешне комуникације путем различитих канала (разговор лицем у лице, разговор телефоном, мејлом, писмом) у одређеном пословном контексту (туристичкој агенцији, хотелу, ресторану, током туристичког путовања итд); разуме саговорника који говори о обрађеним темама, као и сложеније текстове из електронских и штампаних медија који говоре о одређеној теми; оспособљен је за монолошко излагање о обрађеним темама из туризма уз изражавање свог мишљења и става; оспособљен је за учешће у дијалогу у одређеним пословним ситуацијама уз употребу адекватних језичких елемената; уме да користи научене језичке елементе за обављање одређених функција у писаној и усменој комуникацији. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава На часовима теоријске наставе обрађују се теме у вези са различитим аспектима хотелијерске (<i>A place to stay, Checking out, Hotel entertainment</i>) и туристичке делатности (<i>Arrivals, Tourist information services, Holiday rep, Eating out, Attractions and events, On tour</i>), као и различитим трендовима у туризму (<i>Rural tourism, Specialised tourism, Business tourism</i>). Граматика: глаголски систем, пасив (сложени облици), кондиционал 2, 3 и 0, индиректни говор, модални глаголи. Практична настава На часовима вежби студенти практично примењују стечена знања фокусирајући се на језик у употреби кроз: мини-дијалоге, играње улога, симулирање различитих комуникационих ситуација (представљање и упознавање, пријем и одјављивање из хотела, примање поруџбина у ресторану, изнајмљивање аутомобила, итд) ради увежбавања различитих комуникативних функција (описивање, давање и тражење информација, давање предлога и савета, итд.); читање аутентичних стручних текстова на енглеском језику; слушање и решавање задатака у вези са слушаним текстом; вежбање писане пословне комуникације; учествовање у дебатама и дискусијама о обрађеним темама. | | | |
| Литература Walker, R., Harding, K. (2003). <i>Tourism 2, Student's Book</i> . Oxford: OUP. (основна литература) Jacob, M., Strutt, P. (2003). <i>English for International Tourism, Course Book</i> . Harlow: Longman | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методe извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа (еклектички метод). Настава је заснована на комуникативном приступу при чему преовлађује техника рада у мањим групама и паровима уз примену принципа наставе засноване на задацима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| активност у току предавања | | 5 | |
| практична настава | | 40 | |
| колоквијум-и | | 45 | |
| домаћи радови | | 10 | |
| | | Завршни испит | |
| | | писмени испит | |
| | | усмени испт | |
| | | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент у туризму | | | |
| Наставник/наставници: Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни, IV семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је стручно упознавање студената са теоријско-аналитичким и практичним знањима у оквиру менаџмента у туризму, односно из области пословног управљања туристичким предузећима и туристичким дестинацијама. Студенти ће се упознати и са основним карактеристикама управљања специфичним облицима туризма, као и са утицајем кризних ситуација на пословање предузећа туристичке привреде и управљање туристичким дестинацијама. Кроз предвиђени садржај предметне материје, акценат је стављен на стицање знања о најзначајнијим елементима туристичке понуде и тражње. Предмет је конципиран са циљем да се студенти оспособе и припреме за примену општих принципа управљања туристичким предузећима и установама, као и туристичких дестинација у целини. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности пословања и управљања у туризму, као и оспособљавање за примену стечених теоријских знања на практичним проблемима туристичког сектора. Студенти ће овладати теоријским и практичним знањима да, као будући менаџери на различитим нивоима управљања у туризму, доносе одлуке са позитивним резултатом за ефикасно пословање туристичких предузећа и установа, као и дестинација у целини. | | | |
| Садржај предмета: <i>Теоријска настава:</i> Основна обележја туризма као глобалног феномена; Специфичности туристичког тржишта (Туристичке услуге, Туристичка понуда и тражња); Принципи менаџмента у туризму (Нивои менаџмента у туризму, Управљање људским ресурсима у туризму, Управљање малим и средњим предузећима у туризму, Иновације у туризму); Менаџмент у хотелијерству (Угоститељство као елемент туристичке понуде, Основна обележја хотелског производа, Врсте хотела, Нове тенденције у хотелском сектору, Пословна усмерења хотелских предузећа); Улога саобраћаја у туризму (Улога железничког, друмског, воденог и авио-саобраћаја у развоју туризма, Управљање low-cost авио-компанијама, Управљање аеродромима); Карактеристике посредника у туризму (Управљање туроператорима и туристичким агенцијама, Нови електронски посредници у туризму); Управљање туристичком дестинацијом (Концепт туристичке дестинације, Организације за управљање туристичком дестинацијом); Управљање специфичним облицима туризма (Врсте специфичних облика туризма, Перспективе развоја специфичних облика туризма у Србији); Кризни менаџмент у туризму (Утицај природних катастрофа, здравствених криза, тероризма и криминала на развој туризма и туристичку дестинацију). | | | |
| <i>Практична настава:</i> Вежбе, Други облици наставе, Семинарски радови (студије случајева и анализе примера добре праксе управљања у туризму) | | | |
| Литература Милићевић, С., Штетић, С. (2017), <i>Менаџмент у туризму</i> , Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, вежбе (самосталне и групне активности студената), семинарске радове (студије случајева и анализе примера добре праксе управљања у туризму), посете туристичким предузећима, гостујућа предавања менаџера туристичких предузећа. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активности у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| активности у току вежби | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Наставник/наставници: Весна Миловановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Основни циљ предмета је упознавање студената са одликама делатности хотелијерства и процесом управљања појединим организационим деловима, као и комплетним хотелским предузећем у савременим условима пословања. | | | |
| Исход предмета Познавање специфичности пословања различитих одељења и сектора у хотелском предузећу, као и стицање потребних теоријских знања и способности за ефикасно управљање хотелским предузећем у динамичном пословном окружењу. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у хотелијерство; Садржај хотелске понуде; Тржиште хотелских услуга; Одлике радног процеса у хотелијерству; Хотелско предузеће и окружење; Пословање одељења набавке; Пословање одељења продаје и маркетинга; Пословање сектора хране и пића; Пословање сектора соба; Пословање одељења за квалитет и одељења за безбедност; Посебности менаџмента и менаџера у хотелијерству; Планирање као функција хотелског менаџмента; Организовање као функција хотелског менаџмента; Менаџмент људских ресурса у хотелијерству; Вођење као функција хотелског менаџмента; Контролисање као функција хотелског менаџмента. <i>Практична настава</i> Анализа пословања хотелских предузећа, студије случајева, радионице, презентације самосталног истраживачког рада студената, дискусије у групи, теренска настава у хотелским предузећима. | | | |
| Литература Церовић, З. (2010). <i>Хотелски менаџмент</i> , Факултет за туристички и хотелски менаџмент Опатија | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, радионице, презентације и дискусије у групи, теренска настава | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 50 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Национална економија | | | |
| Наставник/наставници: Миљан Лековић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са националном економијом као примењеном макроекономском научном дисциплином. Пружање студентима основних знања о структури економије Републике Србије и учешћу појединачних делатности у формирању бруто домаћег производа земље. Студенти ће се упознати и са основним компонентама велике макроекономске једначине и структуром употребе бруто домаћег производа Републике Србије. | | | |
| Исход предмета Усвојена основна знања о природним и људским ресурсима националне економије, кључним макроекономским проблемима (незапослености и инфлацији), достигнутом степену развоја територијалних јединица националне економије, примарном, секундарном и терцијарном сектору националне економије, структури употребе бруто домаћег производа (лична потрошња, инвестициона потрошња, државна потрошња, нето извоз). Савладавање предвиђене материје оспособиће студенте да разумеју специфичности функционисања привреде Републике Србије. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Национална економија као примењена макроекономска научна дисциплина Природни и људски ресурси националне економије Кључни макроекономски проблеми: незапосленост и инфлација Развијеност територијалних јединица националне економије Примарни сектор националне економије Секундарни сектор националне економије Терцијарни сектор националне економије Животни стандард Сиромаштво и хумани развој Инвестициона потрошња Јавне финансије Спољнотрговинска размена <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи реалних проблема са којима се суочава национална економија попут високе незапослености, неравномерног регионалног развоја, недовољног инвестирања приватног и јавног сектора, буџетског дефицита, спољнотрговинског дефицита и других питања, уз неизбежну упоредну анализу са земљама у окружењу и земљама чланицама Европске уније. Након успешне реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку предметног наставника и сарадника. | | | |
| Литература 1. Ђатовић, Д., Лековић, М. (2019). <i>Национална економија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, картографска метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим размевањем предметне материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | семинарски рад | 10 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 40 |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | |
| Назив предмета: Семинарски рад 2 | | |
| Наставник/наставници: Владимир Сенић, Снежана Милићевић, Весна Миловановић, Миљан Лековић | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан четврти семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише. | | |
| Циљ израде семинарског рада Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области као и овладавање знањима и компетенцијама потребним за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу: <ul style="list-style-type: none"> • прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области менаџмента услуга, менаџмента у туризму, менаџмента у хотелијерству и националне економије; • применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретног проблема из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. | | |
| Исход израде семинарског рада Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у туристичком и хотелском управљању. | | |
| Садржај семинарског рада Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти друге године основних академских студија могу унапредити своје знање и вештине писањем семинарских радова из следећих наставних предмета: <i>Менаџмент услуга</i> , у оквиру кога студенти могу детаљније разрадити фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга; <i>Менаџмент у туризму</i> , где студенти детаљније обрађују приступ пословном управљању у туристичким предузећима; <i>Менаџмент у хотелијерству</i> , где се детаљније упознају са специфичностима пословања различитих одељења и сектора у хотелском предузећу; <i>Национална економија</i> , у оквиру кога унапређују знање о структури економије Републике Србије. | | |
| Литература У договору са ментором. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: / |
| Методе извођења наставе Консултације | | |
| Оцена знања: Описно – одбранио/није одбранио семинарски рад | | |

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Пословни информациони системи | | | |
| Наставник/наставници: Ланговић М. Златко | | | |
| Статус предмета: обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Овладавање знањем о могућности примене савремених информационо комуникационих технологија у пословним системима, са акцентом на туристичке организације. Студенти се упознају са најновијим могућностима које пружа Интернет, односно информационо комуникационе технологије у областима маркетинга, продаје и дистрибуције роба и услуга. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће се оспособити за управљање информационим системима који су неопходни да подрже пословни систем (туристичку организацију) на свим нивоима управљања. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Социо-технолошки аспекти савремених пословних информационих система. Етика, приватност и заштита информација. Управљање подацима. Примена мрежа у пословању. Електронска трговина и електронско пословање. Бежично мобилно рачунарство и мобилна трговина. Информациони системи организација. Интерорганизациони и глобални информациони системи. Управљање знањем, бизнис интелигенција, системи за подршку одлучивању и интелигентни системи. ИТ стратегија и планирање, ИТ економија. Развој ИТ-а у пословном окружењу. Трендови развоја информационих система. | | | |
| Практична настава. Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад. Програмирање база података (програмирање коришћењем виших програмских језика). Рад на пројектима. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Rainer, K., Turban, E. Увод у информационе системе, John Wiley & Sons, Data status, 2009. | | | |
| 2. Turban, E.,McLean, E., Wetherbe, J. Информациона технологија за менаџмент, Завод за уџбенике и наставна средства, 2003. | | | |
| 3. Пажун, Б. Примена интернет технологија у електронском пословању, Мегатренд универзитет, 2014. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Екс катедра, дискусионе групе, интерактиван рад, семинари, контролни тестови. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| | | Завршни испит | |
| | | поена | |
| активност у току предавања | | 10 | |
| писмени испит | | | |
| практична настава | | 10 | |
| усмени испт | | 40 | |
| колоквијум-и | | 40 | |
| | | | |
| семинар-и | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Истраживање туристичког тржишта | | | |
| Наставник/наставници: Мандарић Љ. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти стекну знање о процесу истраживања тржишта, са посебним акцентом на примену маркетиншких истраживања на туристичком тржишту. Студенти ће стећи добро разумевање процеса планирања и спровођења истраживачких пројеката у савременом пословању и њихов значај за ефикасно пословно одлучивање и максимизацију пословних резултата. Изучава се цео процес истраживања тржишта од дизајна истраживања, преко избора узорака и анализе података, до презентације и имплементације резултата истраживања у пракси. Посебна пажња посвећена је истраживању туристичког тржишта укључујући: оцену величине тржишта, дефинисање сегмената потрошача и корисника услуга, развој и увођење нове понуде, анализу доступности понуде, ценовне политике и дефинисање облика промоције туристичког производа/услуге. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Исход предмета је стицање знања студената о основним методама и техникама истраживања тржишта, као и оспособљавање студената за примену ових метода у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантни изворе за прикупљање секундарних података и методе за прикупљање примарних података. Очекује се и да овладају основним методама за анализу прикупљених података. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски спроводе маркетиншка истраживања. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Природа и обухват маркетиншког истраживања (димензије, мултидисциплинарност и организација истраживања тржишта, етички аспекти истраживања тржишта); Експлоративна, дескриптивна и узрочна истраживања; Дефинисање проблема и циљева истраживања; итврђивање извора података; Развијање стратегија узорковања и избор метода прикупљања података; Креирање анкетног упитника и организација прикупљања примарних података; Анализа података и израда извештаја о резултатима истраживања; Истраживање понашања потрошача; Анализа окружења маркетинга и сегментација тржишта; Мерење тржишног и продајног потенцијала. | | | |
| Практична настава: Вежбе, други облици наставе, практични,семинарски или истраживачки рад | | | |
| Практична настава методолошки и тематски прати предавања. Рад на пројекту (практичан, истраживачки или семинарски рад) траје током читавог семестра, а студенти имају обавезу да: осмисле тему, напишу и презентују пројекат. Студенти препознају и дефинишу истраживачки проблем, спроводе истраживање, анализирају резултате и предлажу одговарајућа оптимална решења. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Aaker, D., Kumar, V., Day, G., <i>Marketinško istraživanje</i> , Ekonomski fakultet Beograd, 2008. 2. Ханић, Х., <i>Процес истраживања тржишта</i> , Београд, 2008. 3. Салаи, С., Божидаревић Д., <i>Маркетинг истраживање</i> , Суботица, 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави, критичко размишљање, самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа и држање излагања уз контролу предметног професора и асистента. Интерактивна настава реализована кроз израду практичних и семинарских радова, које студенти презентују на крају семестра. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| Семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент храном и пићем | | | |
| Наставник/наставници: Костић М.Марија, Стефановић Горан | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената кроз практичан рад, вежбе, и предавања са местом и улогом гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији и савладавање организације и управљања у кухињама, затим да овладају основним технолошким процесима при пријему, складиштењу топлотној и хладној обради јела. Да савладају основна правила за израду појединих група јела. Да израђују јеловнике, мение, калкулације и цене. Да упознају технологију припреме појединих јела. Да савладају организацију санитарне заштите у хотелским кухињама. Да упознају препознатљиве гастро производе Србије и најпрепознатљивијих светских кухиња, као и специфичне облике исхране. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Савладати теоретска и практична знања о организацији и технологији производње јела у хотелској кухињи и упознати студенте са препознатљивим гас,тро производима Србија и света, као и познавање и састављање менија у односу на различите потребе конзументата. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Увод у менаџмент храном и пићем - појам, дефинисање, важност и принципи; Гастрономија, место и улога међу наукама о храни; Подела угоститељских кухиња и структура кухињског простора; Компоненте хране; Средства за рад; принципи и правила спремања јела (предприпрема и припрема хране) и пића (основни појмови ферментације и дестилације), решавање проблема везаних за чување намирница; Подела националних гастрономија и гастрономске регије са прегледом препознатљивих светских гастрономија и алтернативни облици исхране; Јеловници и менији; дизајнирање менија и других средстава понуде; Оброци у угоститељству; Набавка и складиштење хране и пића; Калкулације цена хране; Управљање квалитетом јела; Санитрне мере за спречавање тровања храном и заштита на раду у хотелској кухињи; Стандарди у кухињи, санитарна безбедност и НАССР систем квалитета намирница и менија; Савремени трендови у исхрани и гастрономска терминологија и њена примена у хотелијерству и туризму. | | | |
| Практична настава | | | |
| Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Портић, М. (2011), <i>Гастрономија</i> . Универзитет Сингидунум, Београд. | | | |
| 2. Вукић, М. (2012), <i>Основи гастрономије</i> , Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| индивидуалне активности | 10 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 10 | | |
| тимски пројекат: презентација | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|--|-----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент туристичких агенција и организатора путовања | | | |
| Наставник/наставници: Дарко Димитровски | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан шести семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ изучавања овог предмета је образовати и оспособити студенте за управљање пословањем туристичких агенција и организатора путовања у туризму, као и савладати све вештине потребне за обављање овог задатка. | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената, кроз теоретске и практичне вежбе, за побољшање квалитета услуга у туризму. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Настанак туристичких агенција и њихово место и улога на туристичком тржишту; Испуњеност услова и потребни ресурси за оснивање и рад туристичких агенција и организатора путовања; Посредовање између саобраћајних предузећа и корисника, хотелских предузећа и корисника и остале посредничке услуге; Специфичност пословања туристичких агенција и организатора путовања; Појам и врсте туристичких аранжмана; Пословне операције у процесу стварања туристичког аранжмана; Формирање цене и утврђивање услова туристичког аранжмана; Пословне операције у продаји туристичког аранжмана; Извођење туристичког аранжмана и одговорност организатора путовања; Основне карактеристике развоја туроператера и туристичких агенција; Развијеност пословања туристичких агенција и организатора путовања у свету и нашој земљи; Промене на туристичком тржишту и правци прилагођавања туристичких агенција и организатора путовања; Перспективе развоја организатора путовања и туристичких агенција <i>Практична настава</i> Настанак туристичких агенција и њихово место и улога на туристичком тржишту; Испуњеност услова и потребни ресурси за оснивање и рад туристичких агенција и организатора путовања; Посредовање између саобраћајних предузећа и корисника, хотелских предузећа и корисника и остале посредничке услуге; Специфичност пословања туристичких агенција и организатора путовања; Појам и врсте туристичких аранжмана; Пословне операције у процесу стварања туристичког аранжмана; Формирање цене и утврђивање услова туристичког аранжмана; Пословне операције у продаји туристичког аранжмана; Извођење туристичког аранжмана и одговорност организатора путовања; Основне карактеристике развоја туроператера и туристичких агенција; Развијеност пословања туристичких агенција и организатора путовања у свету и нашој земљи; Промене на туристичком тржишту и правци прилагођавања туристичких агенција и организатора путовања; Перспективе развоја организатора путовања и туристичких агенција; Израда семинарског рада и колоквијума | | | |
| Литература 1. Спасић, В. (2018). Пословање туристичких агенција и организатора путовања, Универзитет Сингидунум, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтални и индиректни облици. Метода усменог излагања, метода разговара, илустративно-демонстративна метода и др. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. Интерактивне вежбе се реализују кроз организацију туристичких аранжмана, које студенти презентују на крају семестра. Теренски рад уз самостално посматрање и истраживање агенцијског пословања. Решавање проблема који се постављају као препрека формирању туристичког аранжмана, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена 60 | Завршни испит | поена 40 |
| Присуство предавањима | 2.5 | Присуство вежбама | 2.5 |
| активност у току предавања и вежби | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 30 | семинар-и са презентацијама | 20 |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Међународно хотелијерство и туризам | | | |
| Наставник/наставници: Тања С. Станишић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан VI семестар | | | |
| Циљ предмета Сагледавање значаја и улоге међународног туризма и хотелијерства у савременим условима. Идентификовање компаративних предности, нивоа туристичког развоја и степена валоризације природних и антропогених атрактивних елемената туристичких регија света. Изучавање организационих форми и модела функционисања међународног хотелијерства. | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да прате и оцењују развојне тенденције у међународном туризму и хотелијерству. Упознавање студената са ефектима међународних туристичких токова, предностима и користима иностраног туризма за националну економију. Стицање знања о примерима добре праксе, начину функционисања и пословања међународног хотелијерства у променљивом окружењу. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Трендови у међународном туризму и хотелијерству; Карактеристике и перспективе кретања на међународном туристичком тржишту; Значај међународног туризма за националну економију; Утицај криза на развој међународног туризма и хотелијерства; Најразвијеније туристичке регије света; Туризам, туристичке вредности и позиција Европе на међународном туристичком тржишту; Водећи центри градског туризма у Европи; Водеће туристичке дестинације европског Медитерана; Туризам, туристичке вредности и позиција Северне Америке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Латинске Америке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Азије на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Африке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Аустралије и Океаније на међународном туристичком тржишту; Организационе структуре и развојне стратегије у међународном хотелијерству; Водећи међународни ланци хотела. <i>Практична настава</i> Вежбе, студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинарски радови са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | | |
| Литература 1. Јовичић, Д., Ивановић, В. (2008). <i>Туристичке регије света</i> . Тон Плус: Београд. Допунска литература: 1. Cook, A. R., Yale J. L., Marqua J. J. (2009). <i>Tourism: The Business of Travel</i> . Prentice Hall: New Jersey. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања уз коришћење савремених комуникационих технологија, вежбе, израда семинарског рада, индивидуалне и тимске активности студената, интерактивна метода у циљу промовисања активног учешћа студената у настави кроз дискусију, анализа примера из праксе. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 40 | | |
| семинар | 15 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Енглески језик 3 | | | |
| Наставник/наставници: Драгана Пешић, Јованка Калаба, Александра Радовановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из предмета енглески језик 2 | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Усвајање и ширење стручне лексике која се користи у пословном контексту туризма и хотелијерства са посебним освртом на тематику управљања. Овладавање вештином усменог и писаног комуницирања у различитим пословним ситуацијама. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након савладаног градива очекује се да студенти могу са успехом да користе савладану терминологију што би им омогућило успешну усмену и писану комуникацију у различитим пословним ситуацијама у контексту туризма и хотелијерства (учествовање на састанцима, презентовање, описивање графика; резервисање сајамског штанда, одговарање на жалбе гостију, слање циркуларног писма/имејла, састављање понуде, писање извештаја). | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Усвајање лексике и сложенијих граматичких структура. Овладавање вештином усмене и писане комуникације на теме актуелних дешавања у свету туризма и хотелијерства (нове форме и облици туризма), задатака националних туристичких организација, утицаја осталих индустрија на туризам, организатора путовања, управљања квалитетом, одрживог туризма и сличног. Упознавање са културолошким разликама и правилима пословног понашања при међукултуролошким сусретима. Савладавање одређених форми пословне кореспонденције (писање имејла, извештаја, пословних писама: резервисање сајамског штанда, одговарање на жалбе гостију, слање циркуларног писма/имејла, састављање понуде, слање одговора на понуду). Правила вођења телефонских разговора. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, други облици наставе | | | |
| Литература | | | |
| 1. Walker, R. and Harding, K. (2013). <i>Tourism 3. Management</i> . Oxford: OUP. | | | |
| 2. Murphy, R. (2004). <i>English Grammar in Use</i> . 3 rd edition. Cambridge: CUP. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| На часу се примењују различите методе рада које зависе од наставне јединице. Настојање је да се највећи део наставе обавља интерактивно (дискусије, конверзација, играње улога, решавање проблема из праксе); ex cathedra предавање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 55 | | |
| семинар-и | - | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | |
| Назив предмета: Семинарски рад 3 | | |
| Наставник/наставници: Марија Мандарић, Марија Костић, Дарко Димитровски, Тања Станишић | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан шести семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише. | | |
| Циљ израде семинарског рада Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области, као и стицање знања и компетенција потребних за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу: <ul style="list-style-type: none"> • прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области истраживања туристичког тржишта, менаџмента храном и пићем, менаџмента туристичких агенција и организатора путовања, међународног хотелијерства и туризма; • применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретног проблема из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. | | |
| Исход израде семинарског рада Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у туристичком и хотелском управљању. | | |
| Садржај семинарског рада Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти треће године основних академских студија могу унапредити своје знање и вештине писањем семинарских радова у оквиру наставних предмета: <i>Истраживање туристичког тржишта</i> , где се могу додатно упознати са значајем маркетиншких истраживања на туристичком тржишту у циљу ефикаснијег одлучивања и максимизације пословних резултата; <i>Менаџмент храном и пићем</i> , у оквиру кога студенти могу унапредити знање о организацији и технологији производње јела у хотелској индустрији; <i>Менаџмент туристичких агенција и организатора путовања</i> , у оквиру кога студенти могу детаљније истраживати организацију и управљање пословањем туристичких агенција и организатора путовања у туризму и савладати неопходне вештине за обављање ових задатака; <i>Међународно хотелијерство и туризам</i> , где се студентима пружа могућност да избором и обрадом одређене теме идентификују компаративне предности, ниво туристичког развоја и степен валоризације природних и антропогених атрактивних елемената туристичких регија света. | | |
| Литература У договору са ментором | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: / |
| Методе извођења наставе Консултације | | |
| Оцена знања: Описно – одбранио/није одбранио семинарски рад | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Маркетинг у хотелијерству и туризму | | | |
| Наставник/наставници: Цвијановић В. Драго | | | |
| Статус предмета: Обавезни, VII семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је повезивање туристичке понуде са тражњом. Маркетинг у туризму доприноси бољој сегментацији туристичког тржиша и креирању туристичких производа који омогућавају валоризацију ресурсних потенцијала дестинације. Посебно се истиче улога и значај познавања елемената маркетинга који утичу на понашање купаца/корисника у туризму. Идентификовање и разумевање природе и доприноса маркетинга, омогућава развијање успешних маркетинг стратегија у туризму и хотелијерству. Без информација о потребама и мотивима потрошача, њиховом понашању у различитим фазама током избора туристичке понуде и факторима окружења који делују на процес избора, не може се замислити развој туризма и успешно управљање туристичким производом. | | | |
| Исход предмета Савладавањем садржаја овог предмета, студент стиче знања и способности која су неопходна за бављење маркетингом у туризму, управљање дестинацијом, креирање задовољних и лојалних потрошача/корисника, као и комуницирање са њима. Стечене компетенције омогућавају успешно обављање широког спектра маркетинг активности у различитим организацијама, нарочито услужним организацијама из области туризма. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <i>Природа маркетинга; Маркетиншко окружење; Разумевање понашања купаца (потрошача/туриста); Маркетиншка истраживања и информациони системи; Сегментација тржишта, таргетирање, позиционирање и репозиционирање; Менаџмент производа и брэнда; Управљање маркетингом услуга; Стратегија формирања цена; Технике масовних комуникација; Менаџмент продаје; Маркетинг планирање и стратегија; Маркетинг и менаџмент туристичке дестинације.</i> <i>Практична настава</i> <i>На бази теоријских сазнања креирање маркетинг плана хотелско-туристичких предузећа</i> | | | |
| Литература 1. Цвијановић, Д. (2016), <i>Маркетинг у туризму</i> , Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Котлер, Ф., Бовен, Ј., Макенс, Ј. (2010), <i>Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму</i> , Мате, Загреб. 3. Попеску, Ј. (2013), <i>Маркетинг у туризму и хотелијерству</i> , Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент Универзитета Сингидунум, Београд. 4. Николић, Д. (2012). <i>Хотелски маркетинг</i> , Висока хотелијерска школа Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, анализе пословних случајева, презентације, групне дискусије. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 30 |
| практична настава | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Енглески језик 4 | | | |
| Наставник/наставници: Драгана Пешић, Александра Радовановић | | | |
| Статус предмета: обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из предмета енглески језик 3 | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Даље ширење стручне лексике која се користи у пословном контексту туризма и хотелијерства. Овладавање већином усменог и писаног комуницирања у различитим пословним ситуацијама карактеристичним за регистар туризма и хотелијерства. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након савладаног градива очекује се да студенти могу са успехом да користе савладану терминологију како при усменој, тако и при писаној комуникацији у различитим пословним ситуацијама у контексту туризма и хотелијерства (учествовање на састанцима, презентовање, преговарање; састављање огласа за посао, пријава на конкурс за посао, састављање биографије и мотивационог писма). | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Даље проширење знања лексике и сложенијих граматичких структура. Стручна терминологија се усваја кроз обраду тематике карактеристичне за контекст туризма и хотелијерства – историјски развој туризма, организације и структуре туризма, туристичке агенција и организатори путовања, различите врсте транспорта, посао туристичког водича, промоције и маркетинг у туризму. Облици писане комуникације којима студенти овладавају јесу састављање биографије и пропратног писма, као и писмо пријаве на конкурс за посао. Усмена комуникација се даље развија преко симулације презентација, преговора и учешћа на састанцима. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, други облици наставе, семинарски рад. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Harding, K. (1998). Going International: English for Tourism Students Book. Oxford: OUP | | | |
| 2. Hewings, M. (2005). Advanced Grammar in Use. 2 nd edition. Cambridge: CUP. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| На часу се примењују различите методе рада које зависе од наставне јединице. Настојање је да се највећи део наставе обавља интерактивно (дискусије, конверзација, играње улога, решавање проблема из праксе); ex cathedra предавање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 45 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Туризам и животна средина | | | |
| Наставник/наставници: Костић М. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са односима туризма и животне средине у свету и код нас и сагледавање промена у животној средини од стране туристичке привреде, на начин који ће минимализовати негативне утицаје, а наглашавати позитивне. Такође, циљеви су систематизовани на глобалном, националном, регионалном и локалном нивоу, како би се економска политика развоја и коришћења ресурса животне средине ускладила са свим принципима одрживог развоја туризма. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Савладавање материје предложеног предмета омогућава студентима да се детаљно упознају са односима туризма и животне средине, како у свету, тако и код нас, односно са њиховим економско – социолошко – еколошким проблемима, који у сваком тренутку омогућавају студентима да практичном применом тачно лоцирају или дислоцирају туристичке капацитете, одреде еколошки утицај инфра и супраструктуре, као и да сагледају да ли поједини туристички простори испуњавају услове економске рентабилности капацитета туристичке издржљивости. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Дефинисање и објашњење основних појмова животне средине и туризма; Основни појмови животне средине; Основни појмови туризма; Животна средина као туристичка атракција; Одговор туристичке привреде на загађивање животне средине; Везе туризма и животне средине; Хронологија односа туризма и животне средине; Утицаји туризма на животну средину (еколошки, социјални, економски); Однос планирања и организације туризма према заштити животне средине; Носећи капацитет; Границе прихватљивих промена; Процена утицаја на животну средину; Зонирање туризма; Етички кодекси; Туризам у заштићеним природним добрима; Историјат заштите природе; Врсте заштићених природних добара; Туризам у националним парковима; Како организовати туризам у заштићеном природном добру; Теорија и пракса екотуризма; Типологија екотуриста; Екодестинација и екоконачиште; Екотуризам и локалне заједнице; Политика екотуризма; Сертификација у екотуризму; Појам и хронологија одрживог туризма; Развијање стратегије одрживог туризма; Туризам и Агенда 21; Индикатори одрживог туризма. Глобални трендови развоја екотуризма. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Израда семинарских радова, Стручне екскурзије, Анализа студија случаја одрживог туризма из познатих примера | | | |
| Литература | | | |
| 1. Стојановић, В. (2006): Одрживи развој туризма и животне средине, Природно-математички Факултет, Нови Сад | | | |
| 2. Трумбилиовић, Љ. (2014), Екологија и туризам, Високо полсобно техничка школа Ужице. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| индивидуалне активности | 10 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 10 | | |
| тимски пројекат: презентација | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| |
|---|
| Студијски програм : ОАС Хотелијерство и туризам |
| Назив предмета: Туристичко право |
| Наставник/наставници: Андреј Мићовић |
| Статус предмета: Обавезан |
| Број ЕСПБ: 7 |
| Услов: нема |
| Циљ предмета Упознавање студената са правилима којима се уређује статус носилаца туристичко-угоститељских активности, као и правни односи у које они ступају међусобно или са другим субјектима. |
| Исход предмета Од студената се очекује да стекну знање о две групе туристичких правила, статусним и уговорним. Првом група правила се уређује статус и врсте носилаца туристичко-угоститељских активности, туристичко-угоститељске делатности, регистрација туристичко-угоститељских субјеката, контрола пословања и новчане обавезе. Другом групом правила се уређују туристички уговори (уговор о организовању путовања, посреднички уговор о путовању, уговор о алотману, уговор о угоститељским услугама, агенцијски уговор о угоститељским услугама, уговор о услуживању хране и дочењу пића, уговор о тајм-шерингу). |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, предмет и значај туризма и туристичког права Историјски развој и извори туристичког права Основни појмови и стандарди у туризму Правне форме и статус носилаца туристичко-угоститељских активности Врсте носилаца туристичко-угоститељских активности Туристичко-угоститељске делатности (туристичка делатност, угоститељска делатност, наутичка делатност, ловнотуристичка делатност) Регистрација туристичко-угоститељских субјеката Контрола пословања и новчане обавезе Уговор о организовању путовања Посреднички уговор о путовању Уговор о алотману Уговор о угоститељским услугама Агенцијски уговор о угоститељским услугама Уговор о услуживању хране и дочењу пића Уговор о тајм-шерингу <i>Практична настава</i> Појам, предмет и значај туризма и туристичког права Историјски развој туризма и извори туристичког права Основни појмови и стандарди у туризму Правне форме и статус носилаца туристичко-угоститељских активности Врсте носилаца туристичко-угоститељских активности Туристичко-угоститељске делатности (туристичка делатност, угоститељска делатност, наутичка делатност, ловнотуристичка делатност) Регистрација туристичко-угоститељских субјеката Контрола пословања и новчане обавезе Колоквијум I Уговор о организовању путовања Посреднички уговор о путовању Уговор о алотману Уговор о угоститељским услугама Агенцијски уговор о угоститељским услугама Уговор о услуживању хране и дочењу пића Уговор о тајм-шерингу Колоквијум II Закључна разматрања о пословању и услугама туристичко-угоститељских субјеката |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Литература Вујисић, Д., Мићовић, А., Туристичко право, Врњачка Бања, 2017. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Настава се реализује кроз предавања и вежбе, комбинацијом различитих наставних метода, монолошке, дијалогске (дискутовање о одређеном теоријском или практичном питању из судске праксе), методе засноване на посматрању, текст-методе (анализирање релевантних правних прописа), методе практичних активности (симулације поступака пред различитим органима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 15 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| Колоквијуми | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам, Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент смештајним капацитетима | | | |
| Наставник/наставници: Секулић Б. Дејан | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Основни циљ изучавања овог предмета је упознавање студената са оперативним активностима сектора соба у савременом интернационалном хотелском пословању, почевши од основне пословне јединице-собе, преко свих појединачних одељења која га чине, са посебним нагласком на политику формирања цене смештаја у функцији профитабилности хотела. | | | |
| Исход предмета Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из области управљања сектором соба, разумевање веза и односа одељења резервације, рецепције и хотелског домаћинства, као и методама формирања цена хотелске собе. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1. Хотелијерство: Раст и развој индустрије сметаја, 2.Организациона структура хотела, 3.Одељење рецепције, 4. Одељење резервација, 5. Хотелско домаћинство, 6. Одељење хране и пића, 7. Одељење продаје и маркетинга, 8. Одељење људских ресурса, 9. Одељење техничког одржавања, 10. Сигурност и заштита објекта, 11. Рачуноводство и финансије, 12. Директор хотела <i>Практична настава</i> Употреба софтвера за хотелско пословање Micros Fidelio i ProSoft. | | | |
| Литература 1. Секулић, Д. (2014), <i>Менаџмент смештајним капацитетима</i> , Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи (скрипта). 2. Павловић Т., <i>Сектор соба - Rooms Division</i> , Фраме медиа, Београд, 2011. 3. Сворцан, Н. (2010), <i>Менаџмент смештајем</i> , Висока хотелијерска школа Београд. 4. Hayes, D., Ninemeier, J. (2005), <i>Upravljanje hotelskim poslovanjem</i> , M plus, Zagreb 5. Stutts, A., Wortman, J. (2006), <i>Hotel and Lodging Management</i> , John Wiley & Sons, New Jersey. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, анализе пословних случајева, презентације, групне дискусије, употреба софтвера за хотелско пословање Micros Fidelio i ProSoft. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|--|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Стручна пракса | | | |
| Наставник/наставници: Снежана Милићевић, Весна Миловановић, Дејан Секулић, Тања Станишић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Уписана 4. година основних академских студија | | | |
| Циљ предмета Стручна пракса треба студентима основних академских студија да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања туристичких и хотелских предузећа, установа и организација. Циљ стручне праксе је да студенти стекну основна знања и вештине за успешну примену стручних и научних сазнања и метода у датим практичним ситуацијама, као и да допринесе интензивнијем повезивању теорије и праксе у хотелијерству и туризму. | | | |
| Исход предмета Као повратно дејство контакта са професионалном праксом, студенти ће бити оспособљени да активно учествују у свакодневним пословним активностима конкретног туристичког или хотелског предузећа, установе или организације. Стручна пракса ће студентима омогућити тимски рад, стицање додатних пословних вештина за успешно решавање пословних задатака, савладавање технике пословног комуницирања и пословне сарадње са другим струкама. | | | |
| Садржај предмета Стручна пракса се реализује кроз боравак и рад студената у туристичким и хотелским предузећима, установама и организацијама, а то могу бити: хотелска предузећа, организатори путовања, туристичке агенције, туристичке организације, саобраћајна предузећа (авио компаније, аутобуски превозници, итд), консултантске фирме из области хотелијерства и туризма, остале организација које су на директан или индиректан начин повезане са туризмом. Кроз стручну праксу студент има могућност да се упозна са различитим организационим јединицама: менаџмент, продаја, маркетинг, планирање и организација догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, рецепција/резервације, храна и пиће (F&B), хотелско домаћинство, људски ресурси, Spa&Wellness, итд. Студенти стручну праксу могу обављати у земљи или иностранству. Током обављања стручне праксе студент је у обавези да води Дневник стручне праксе у који уноси своја запажања, закључке, као и опис послова које обавља, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у туристичком или хотелском предузећу, установи или организацији, као и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | | |
| Литература / | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: / | Практична настава: 8 |
| Методе извођења наставе Практични рад студената у туристичким или хотелским предузећима, установама или организацијама којим руководе ментор из туристичког или хотелског предузећа, установе или организације и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника стручне праксе. | | | |
| Оцена знања: Описно | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | Одбрана Дневника стручне праксе – Потврда о обављеној стручној пракси | описно |

| | | | |
|--|--------------|---------------------------|---------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Истраживачки рад на теоријским основама завршног рада | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на ОАС Хотелијерство и туризам | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета Израда завршног рада има функцију увида у могућност имплементације стечених како теоријских, тако и практичних знања током студија. Израда завршног рада је дефинисана усвојеним правилницима чији критеријуми морају бити испоштовани, а студенти морају стећи вештине којима ће показати способност адекватног и ажурног решавања практичних проблема како у привреди, тако и у научној сфери уколико се определе за наставак свог школовања на вишим нивоима студија (мастер и докторским). Проучавајући литературу студент се упознаје са методама које су намењене решавању конкретних задатака. Циљ активности студената у оквиру овог дела истраживања огледа се у стицању неопходних искустава кроз решавање комплексних проблема и задатака и препознавање могућности за примену претходно стечених знања у пракси. Наведено укључује и концепт критичког размишљања како према актуелној проблематици која ће бити предмет решавања, тако и према сопственим предлозима решења која морају бити константно преиспитивана и у сваком тренутку подложна променама и усавршавању ради постизања основних циљева организације у којој ће бити запослени. То подразумева аналитичан и синтетичан приступ проблематици са сталном свешћу о позитивним, али и негативним аспектима предложеног решења. | | | |
| Исход предмета Исход предмета се везује за самосталну употребу стечених знања и вештина која подразумева активан приступ проблему, његовој структури и системској анализи у решавању истог. Такође, ширење истраживачког интереса подразумева анимирање студената у циљу стварања свести о потреби изучавања додатне литературе реномираних аутора поред обавезне која је предвиђена усвојеним наставним планом и програмом. Таква потреба произилази из неопходности ширења знања како би могли да се прате сви тржишни процеси и турбуленције којих је све више. | | | |
| Садржај предмета С обзиром на то да садржај предмета Завршног рада произилази из садржаја изабраног предмета евидентно је да је тиме и условљен. Сама тема Завршног рада се дефинише договором кандидата и ментора, а подразумева истраживачки рад који је резултат самосталног истраживања кандидата и који је усвојен и одобрен од стране изабраног ментора. Изглед завршног рада и техничке карактеристике истог су дефинисани општим актима Факултета и исти могу бити подложни изменама и допунама. | | | |
| Литература У договору са изабраним ментором | | | |
| Број часова активне наставе: | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Завршни рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором (предметним наставником који је ангажован у оквиру уже научне области којој тема припада). Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани завршни рад пред комисијом коју чине ментор и један наставник из научне области којој припада тема завршног рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | усмени испит | 100 |

| | | | |
|--|-------|---------------------------|---------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Завршни рад | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на ОАС Хотелијерство и туризам | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета Израда завршног рада има функцију увида у могућност имплементације стечених како теоријских, тако и практичних знања током студија. Израда завршног рада је дефинисана усвојеним правилницима чији критеријуми морају бити испоштовани, а студенти морају стећи вештине којима ће показати способност адекватног и ажурног решавања практичних проблема како у привреди, тако и у научној сфери уколико се определе за наставак свог школовања на вишим нивоима студија (мастер и докторским). Проучавајући литературу студент се упознаје са методама које су намењене решавању конкретних задатака. Циљ активности студената у оквиру овог дела истраживања огледа се у стицању неопходних искустава кроз решавање комплексних проблема и задатака и препознавање могућности за примену претходно стечених знања у пракси. Наведено укључује и концепт критичког размишљања како према актуелној проблематици која ће бити предмет решавања, тако и према сопственим предлозима решења која морају бити константно преиспитивана и у сваком тренутку подложна променама и усавршавању ради постизања основних циљева организације у којој ће бити запослени. То подразумева аналитичан и синтетичан приступ проблематици са сталном свешћу о позитивним, али и негативним аспектима предложеног решења. | | | |
| Исход предмета Исход предмета се везује за самосталну употребу стечених знања и вештина која подразумева активан приступ проблему, његовој структури и системској анализи у решавању истог. Такође, ширење истраживачког интереса подразумева анимирање студената у циљу стварања свести о потреби изучавања додатне литературе реномираних аутора поред обавезне која је предвиђена усвојеним наставним планом и програмом. Таква потреба произилази из неопходности ширења знања како би могли да се прате сви тржишни процеси и турбуленције којих је све више. | | | |
| Садржај предмета С обзиром на то да садржај предмета Завршног рада произилази из садржаја изабраног предмета евидентно је да је тиме и условљен. Сама тема Завршног рада се дефинише договором кандидата и ментора, а подразумева истраживачки рад који је резултат самосталног истраживања кандидата и који је усвојен и одобрен од стране изабраног ментора. Изглед завршног рада и техничке карактеристике истог су дефинисани општим актима Факултета и исти могу бити подложни изменама и допунама. | | | |
| Литература У договору са изабраним ментором | | | |
| Број часова активне наставе: | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Завршни рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором (предметним наставником који је ангажован у оквиру уже научне области којој тема припада). Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани завршни рад пред комисијом коју чине ментор и један наставник из научне области којој припада тема завршног рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | усмени испит | 100 |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Пословна етика и комуницирање | | | |
| Наставник/наставници: Небојша Павловић, Златко Ланговић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета Основни циљ предмета је упознавање студената са појмом пословних комуникација, тржишним комуницирањем, концептом интегрисаних маркетинг комуникација, инструментима масовног комуницирања и етиком у пословним комуникацијама. Студенти треба да стекну знања путем теоријско-емпиријске анализе моралних деловања у пословању организације, смисла информација и пословних комуникација, као и критичког сагледавања критеријума за вредновање деловања организације и њених комуникација. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је овладавање савременим теоријско-аналитичким и примењеним знањима из области пословне етике и комуникације, уз њихову употребу у савременом пословању. Претпоставка и резултат човековог управљања и деловања у организацији јесте комуникација, односно пренос информација и сазнања посредством заједничких симбола, што ће након успешно савладане материје предмета студенти бити у стању да схвате, усвоје и примењују. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Значај пословне комуникације; Невербална комуникација; Вербална комуникација и активно слушање; Писана пословна комуникација; Развој пословне етике; Пословна комуникација и етика у менаџменту; Личност као фактор ефективне пословне комуникације; Модели и вештине пословне комуникације; Баријере у комуникацији и њихово превазилажење; Етички кодекс понашања у менаџменту; Значај пословне комуникације у интернационалном пословању; Организациона култура као претпоставка за развој пословне комуникације; Етика у маркетинг комуникацији. <i>Практична настава</i> Вежбе - Значај пословне комуникације; Невербална комуникација; Вербална комуникација и активно слушање; Писана пословна комуникација; Развој пословне етике; Пословна комуникација и етика у менаџменту; Личност као фактор ефективне пословне комуникације; Модели и вештине пословне комуникације; Баријере у комуникацији и њихово превазилажење; Етички кодекс понашања у менаџменту; Значај пословне комуникације у интернационалном пословању; Организациона култура као претпоставка за развој пословне комуникације; Етика у маркетинг комуникацији. | | | |
| Литература Lehman, C., & DuFrene, D., (2015), <i>Poslovna komunikacija</i> , BCOM, Data Status, Beograd. Павловић, Н. (2016). <i>Пословна култура и етика</i> . Врњачка Бања: Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивни облици наставе током предавања и вежби – тематски усмерене дискусије и решавање задатака/проблема, анализа студија случајева, презентације, израда семинарских и истраживачких радова. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| присуство на предавањима | 5 | писмени испит | 60 |
| присуство на вежбама | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент квалитетом | | | |
| Наставник/наставници: Весна Миловановић | | | |
| Статус предмета:Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је упознавање студената са значајем и начином обезбеђења квалитета у савременим условима пословања, где се квалитет посматра као стратегијски ресурс предузећа с обзиром да представља темељ за стицање и одржавање конкурентске предности. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стицање неопходних теоријских и практичних знања из области менаџмента квалитетом, као и способности за ефективно и ефикасно управљање квалитетом у хотелским и другим предузећима из области туризма. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појмовно одређивање квалитета; Развој концепта квалитета кроз историју; Филозофски правци у менаџменту квалитетом; Функција квалитета и њен однос са осталим функцијама у предузећу; Квалитет у услужним делатностима; Квалитет и пословни резултати; Појам варијација; Контролисање квалитета; Основни концепти у менаџменту квалитетом; Систем менаџмента квалитетом; Процесни приступ у менаџменту квалитетом; Алати, методе и технике менаџмента квалитетом; Менаџмент укупног квалитета. | | | |
| Практична настава | | | |
| Презентација примене метода, алата и техника менаџмента квалитетом у пракси, радионице и студије случајева, презентације самосталног истраживачког рада студената | | | |
| Литература | | | |
| Филиповић, Ј., Ђурић, М. (2009). <i>Основе квалитета</i> , Факултет организационих наука, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, студије случајева, презентације и дискусије у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Финансијски менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Александра Митровић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа и принципа управљања финансијама са посебним фокусом на финансије као управљачки концепт. Усвајање нове стручне терминологије и практичних аспеката рада у управљању финансијама менаџера. | | | |
| Исход предмета Разумевање функционисања финансијске функције и система управљања финансијама у предузећу, што пружа неопходни основ за обављање послова везаних за управљање финансијама. Такође, стиче се основ за обављање послова везаних за функционисање финансијског тржишта, инвестирање, финансирање, политику дивиденди и финансијско планирање и анализу. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> I Систем управљања финансијама (Финансијска функција у предузећу; Задаци и циљеви управљања финансијама); II Финансијска тржишта (Финансијска тржишта и учесници на финансијским тржиштима; Фактори и учесници на финансијским тржиштима; Фактори развоја финансијског тржишта; Модалитети финансијског тржишта; Инструменти и учесници финансијског тржишта; Институционално и привредно окружење и финансијско пословање предузећа; Монетарно-кредитни систем; Банкарски систем – врсте банкарских послова, врсте кредита и врсте банкарских услуга); III Политика инвестирања (Политика инвестирања; Појам инвестирања; Појам пројеката; Методе процене инвестиционих пројеката); IV Политика финансирања и Политика дивиденди (Политика финансирања; Правила финансирања; Почетно финансирање; Краткорочно финансирање; Дугорочно финансирање; Краткорочно задуживање; Дугорочно задуживање; Оптимална структура капитала); V Финансијско планирање и анализа (Финансијско планирање; Појам и врсте финансијских послова; Финансијска анализа; Анализа средстава и извора средстава; Анализа расхода и прихода; Анализа прилива и одлива; Управљање обртним средствима); <i>Практична настава</i> вежбе, колоквијуми, домаћи задаци, семинарски рад | | | |
| Литература Жаркић Јоксимовић Невенка, Бенковић Слађана, Милосављевић Милош, (2013), <i>Финансијски менаџмент</i> , Факултет организационих наука, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, метода писања, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Привредно право | | | |
| Наставник/наставници: Андреј Мићовић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са правним правилима којима се регулише статус привредних субјеката и правни односи у које ступају привредни субјекти. | | | |
| Исход предмета Стицање знања о оснивању, управљању и пословању привредних субјеката, о закључењу и извршењу привредно-правних послова, обављању банкарских послова, издавању и дејству хартија од вредности. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> У оквиру предмета се изучавају следећа основна питања: статусни положај привредних субјеката, општа правила о закључењу, извршењу и престанку уговорног односа, посебна правила која се тичу привредних уговора, банкарски послови, општа и посебна правила о појединачним и серијским хартијама од вредности. <i>Практична настава</i> Провера теоријског знања и анализа судске праксе. | | | |
| Литература М. Мићовић, <i>Привредно право</i> , Крагујевац, 2016. Васиљевић, М, <i>Трговинско право</i> , Београд, 2016. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Настава се реализује кроз предавања и вежбе, комбинацијом различитих наставних метода, монолошке, дијалошке (дискутовање о одређеном теоријском или практичном питању из судске праксе), методе засноване на посматрању, текст-методе (анализирање релевантних правних прописа), методе практичних активности (симулације поступака пред различитим органима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 15 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм :Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Саобраћај у туризму | | | |
| Наставник:Марија Лакићевић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ:7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је упознавање студената са различитим видовима превоза као и саобраћајним системима који се користе у туризму.Такође, анализирају се транспортна средства и сви алтернативни видови превоза који чине туристичку понуду једне дестинације. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из свих области превоза и разумевање односа између путника и превозника на туристичком тржишту. Оспособљавање студената за рад у туристичким предузећима које се базе организацијом превоза путника и робе,као и саобраћајним институтима. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појам саобраћаја и његов друштвено-историјски значај; Међузависност саобраћаја и туризма; Организација структуре саобраћајног система и пословања саобраћајних предузећа; Економске основе организације саобраћаја и пословања саобраћајних предузећа; Микрологистичка организациона структура саобраћаја; Организација саобраћајних предузећа по гранама саобраћаја; Карактеристике саобраћајног тржишта као основа пословања саобраћајних предузећа; Елементарне основе концепција и мера саобраћајне политике; Саобраћај као фактор развоја туризма. Железнички саобраћај и туризам; Друмски саобраћај и туризам; Морски саобраћај и туризам; Ваздухопловни саобраћај и туризам; Посебне врсте туристичког саобраћаја; ПТТ саобраћај и телекомуникације. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад Припрема за израду семинарског рада. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Штетић, С. (2003).Саобраћај у туризму, Београд. 2.Коларић, Н. (2007).Менаџмент у саобраћају, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе: | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Међународна економија | | | |
| Наставник/наставници: Соња Милутиновић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним теоријско методолошким поставкама међународне економије као макроекономске научне дисциплине, карактеристикама функционисања савремене светске привреде и кључних међународних економских институција, организација и интеграционих групација. | | | |
| Исход предмета Теоријска знања о начину функционисања светске привреде, њеним кључним проблемима. Разумевање међународних економских односа, посебно у светлу савремених кризних поремећаја светске трговине и финансија. Оспособљеност за рад у институцијама и организацијама које се баве међународном економском проблематиком. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основни појмови међународне економије; Теорија међународне трговине; Спољнотрговинска политика; Међународно кретање фактора производње; Међународна трговина и економски раст; Стране директне инвестиције и економски раст; Платни биланс; Девизна тржишта; Девизни курсеви; Међународне организације и институције; Светска трговинска организација; Светска туристичка организација; Међународна економска интеграција; Регионалне економске интеграционе групације; <i>Практична настава</i> Вежбе, семинарски рад | | | |
| Литература 1. Salvatore Dominick (2014) <i>Međunarodna ekonomija</i> (deveto izdanje), Centar za izdavačku delatnost Ekonomskog fakulteta u Beogradu, Beograd 2. Ковачевић Стево (2000) <i>Међународни економски односи</i> , Економски факултет, Крагујевац | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Фронтални, индиректни облици и посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода и илустративно-демонстративна метода. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање, самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа и излагање уз контролу предметног професора и асистента. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 2x20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Културни туризам | | | |
| Наставник/наставници: Марија Лакићевић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: уписан V семестар | | | |
| Циљ предмета Предмет је конципиран са циљем да студенти овладају најважнијим теоријским и практичним аспектима културног туризма као специфичног вида туризма. Кроз садржај предмета и предвиђене облике рада, тежиште је стављено на упознавању студената са основним концептима туризма посебних интересовања, материјалним и нематеријалним културним наслеђем, очувањем културе и традиције са аспекта утицаја на туристичку индустрију. | | | |
| Исход предмета Стицање знања и вештина у области туризма посебних интересовања кроз примену културног туризма. Оспособљавање студената за обављање различитих пословних операција у области туризма, као и идентификовање и решавање пословних проблема. Развој креативности студената у доношењу адекватних одлука у циљу успешног пословања у предузећима повезаним са културом у туризму. Такође је значајно оспособљавање и разумевање студената за валоризовање културног наслеђа у туризму и пројектог менаџмента у овој области. | | | |
| Садржај предмета Туризам посебних интересовања - појам и карактеристике, Појам и карактеристике културног туризма, Историјат културног туризма, Нематеријално културно наслеђе, Материјално културно наслеђе, Глобализација у културном туризму, Утицај медија на културни туризам, Рурални културни туризам, Урбани културни туризам; Туризам догађаја (фестивали, манифестације), Чување културног наслеђа – музеји, изложбе, збирке, аукције, Културне руте и путеви, Пројектни менаџмент у културном туризму, Економија културног туризма. <i>Теоријска настава</i> Презентација наставних јединица дефинисаних структуром предмета <i>Практична настава</i> Вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад, презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената у анализи културних атракција у туризму. | | | |
| Литература 2) Исаковић, С. (2016) Уметничке праксе у контексту културног туризма, Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања. 3) Кривошејев, В. (2014) Управљање баштином и одрживи туризам, Ваљево. 4) Работић, Б. (2013) Селективни облици туризма, Висока туристичка школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, посета културних туристичких атракција | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент људским ресурсима | | | |
| Наставник/наставници: Небојша Павловић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета Основи циљ предмета Менаџмент људским ресурсима је пружити кључна знања о менаџменту људских ресурса, структурирању сектора за људске ресурсе, и активностима управљања људским ресурсима, односно повећати свест о значају људских ресурса у теорији и пракси у функцији успешног обављања послова управљања људским ресурсима. | | | |
| Исход предмета Након што студенти успешно савладају материју овог предмета, биће у стању да да стичу знања о карактеру менаџмента људских ресурса, о процесима анализе посла и формирања организације кроз процес регрутовања и селекције кандидата, да овладају основним методама обуке, развоја и оцењивања перформанси чланова организације, као и да обављају послове у домену формирања зарада, радних односа, безбедности и здрављу на раду и спровођењу етичких политика и пракси унутар организација. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у природу менаџмента људских ресурса, Управљање једнаким могућностима, Стратегијски менаџмент људских ресурса, Анализа и обликовање посла, Селекција и регрутовања кандидата, Обука запослених, Развој људских ресурса, Оцењивање перформанси запослених, Систем надокнада и бенефиција, Етика и исправно поступање на послу, Зараде на основу перформанси запослених, Заштита запослених на раду, Управљање људским ресурсима у глобалном окружењу. <i>Практична настава</i> Вежбе: Увод у природу менаџмента људских ресурса, Управљање једнаким могућностима, Стратегијски менаџмент људских ресурса, Анализа и обликовање посла, Селекција и регрутовања кандидата, Обука запослених, Развој људских ресурса, Оцењивање перформанси запослених, Систем надокнада и бенефиција, Етика и исправно поступање на послу, Зараде на основу перформанси запослених, Заштита запослених на раду, Управљање људским ресурсима у глобалном окружењу. | | | |
| Литература 1. Павловић, Н. (2014). <i>Нове улоге менаџмента људских ресурса</i> , „Ђура Јакшић“, Рача. 2. Dessler G. (2008). <i>Osnovi menadžmenta ljudskih resursa</i> , Datastatus, Beograd. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна предавања и вежбе - активно учешће студената у дискусијама, сучељавање различитих аргумената, размена идеја, тимско решавање проблема практичне природе на вежбама, самосталном истраживање проблема и предлагање практичних решења. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | Поена |
| присуство на предавањима | 5 | писмени испит | 60 |
| присуство на вежбама | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Маркетинг менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да уведе студенте у широк круг питања и проблема из домена маркетинга. Предмет покрива теорију и праксу маркетинга и укључује настојања да се расветле практични аспекти стратегија маркетинга у данашњем пословању. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Упознавање студената са изазовима везаним за маркетинг хотелиских и туристичких услуга, као и промовисање маркетиншки оријентисаног размишљања код студената као будућих менаџера у области сектора туризма. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму; одлике услуга у маркетингу угоститељства, хотелијерства и туризма; улога маркетинга у стратешком планирању; маркетиншко окружење; МИС и маркетиншко истраживање; тржишта крајње потрошње и понашање потрошача; понашање организационог купца на групим тржиштима; сегментација тржишта, одабир циљаног тржишта и позиционирање на тржишту; израда и управљање производима, интерни маркетинг, изградња лојалности путем квалитета; одређивање цене производа, канали дистрибуције, промовисање производа, професионална продаја, електронски маркетинг, маркетинг дестинације. | | | |
| Практична настава: | | | |
| Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература | | | |
| Сенић, Р. и Сенић, В. (2015). Маркетинг менаџмент у туризму, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи – Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе | | | |
| Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| индивидуалне активности | 20 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 10 | | |
| тимски пројекат: презентација | 10 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам; Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Основи здравственог туризма | | | |
| Наставник/наставници: Сандра М. Живановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са здравственим туризмом, као граничним подручјем медицине и туризма, у коме се различите туристичке, здравствене и друге установе, баве организованим боравком туриста у климатским и бањским местима првенствено ради превенције обољења и очувања доброг здравља и кондиције (wellness, спорт, рекреација, здрава исхрана, забава), као и класичног лечења и рехабилитације уз помоћ природних фактора за побољшање здравља, а такође и ради најсложенијих медицинских захвата у специјализованим здравственим установама које располажу квалитетним кадром и медицинском опремом. Објашњавање студентима да је развој туризма везан за здравље људи, јер је здравље један од најстаријих, трајних и најјачих мотива туристичког кретања. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), као и успешног решавања питања смештаја, рехабилитације и опоравка болесника после лекарских захвата. Током наставе студенти упознају најзначајнија туристичка и климатска места код нас и у свету и опособе се да у свом будућем раду репрезентативно представљају понуде здравственог туризма потенцијалним клијентима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> 1. Општи појмови и облици здравственог туризма 2. Специфичности развоја здравственог туризма 3. Историјат балнеотерапије 4. Балнеоклиматологија, Балнеологија и Хумана биоклиматологија 5. Метеорологија и Климатологија. 6. Утицај времена и климе на здравље људи 7. Карактеристике, подела минералних вода и утицај на здравље људи. Физичко – хемијске карактеристике минералних вода. Подела минералних вода по саставу. Утицај минералних вода на здравље. 8. Балнеотерапија- примена минералних вода: купање (купке), пијење минералне воде, вагинална испирања и клизме, инхалације, примена пелоида 9. Приказ балнеотерапије код појединих обољења. Протоколи балнеотерапије, физикалне терапије и рехабилитације. Индикације и контраиндикације за балнеотерапију 10. Примена физикалне терапије у бањским условима: термотерапија, криотерапија, фототерапија, електротерапија (једносмерна струја, наизменичне струје ниске, средње и високе фреквенције), сонотерапија, хидротерапија, магнетотерапија, ласеротерапија, кинезитерапија (превенција кроз покрет, спорт и рекреација), мануелна терапија и масажа, таласотерапија 11. Wellness туризам, концепт wellness – а. SPA & Wellness програми: сауне, масаже, слана соба, Kneipp терапија, Float спа капсула, Fitness, спортски програми и програми анимације 12. Облици и организација wellness туризма. Сличности и разлике медицинског и wellness туризма. Савремене оријентације и промоција wellness и медицинског туризма 13. Медицински туризам - глобална конкуренција у здравству, врста медицинских услуга у медицинском туризму, планирање медицинског путовања (Међународна здравствена акредитација- International healthcare accreditation, немедицинске услуге и медицинско-правна питања) 14. Најзначајније дестинације медицинског туризма 15. Приказ бањских места у Србији и перспективе развоја здравственог туризма <i>Практична настава:</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања. | | | |
| Литература 1. Милорад Јевтић и сарадници: <i>Балнеоклиматологија за економисте</i> . Комино траде.Краљево 2004. 2. Smith. M, Laszlo P, et al. <i>Health and wellness tourism</i> , Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Примена метода усменог излагања, метода разговара, текстуалних метода. Извођење наставе уз помоћ аудио-визуелних презентација. Промовисање активног учешћа студената у настави, групне дискусије и тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 30 |
| Колоквијуми | 40 | | |
| семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|--|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Менаџмент туристичких дестинација | | | |
| Наставник/наставници: Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Изборни, VII семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Предмет је конципиран са циљем да студенти овладају теоријско-аналитичким и примењеним знањима у вези са планирањем, организовањем и контролом развоја туристичке дестинације. Упознавање са најновијим теоријским знањима, као и примерима из праксе има за циљ да студенти савладају вештине решавања проблема у управљању туристичким дестинацијама. Студенти ће бити оспособљени за разумевање начина постизања конкурентности и одрживости туристичке дестинације. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стицање теоријско-аналитичких и примењених знања из области планирања, организовања и контроле развоја туристичке дестинације, односно знања, вештине и компетенције у вези управљања туристичком дестинацијом. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појам туристичке дестинације; Фазе развоја туристичке дестинације; Типови и концепти туристичких дестинација; Елементи туристичке дестинације; Интересне групе у развоју туристичке дестинације; Избор и доживљаји туристичке дестинације; Ефекти развоја туризма у туристичкој дестинацији (Економски ефекти развоја туризма у дестинацији, Социо-културни ефекти развоја туризма у дестинацији, Ефекти развоја туризма на животну средину дестинације); Одрживи развој туристичке дестинације; Носећи капацитет туристичке дестинације; Конкурентност туристичке дестинације (Модел конкурентности, Индикатори конкурентности); Компаративна предност туристичке дестинације; Ланац вредности туристичке дестинације; Управљање туристичком дестинацијом; Организације за управљање туристичком дестинацијом (Туристичке организације, Дестинацијске менаџмент организације и компаније); Процес планирања у туристичким дестинацијама; Појам и значај туристичке политике; Маркетинг менаџмент туристичких дестинација (Ситуациона анализа, Дефинисање визије, мисије, циљева, смерница туристичке дестинације, Формулисање стратегије дестинације, Контрола маркетинг активности дестинације); Финансирање туристичких дестинација. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе; Други облици наставе; Студијски истраживачки рад - Семинарски рад (теоријска анализа одабране туристичке дестинације, усмена презентација и дискусија). | | | |
| Литература | | | |
| Јовићић, Д. (2011). Менаџмент туристичких дестинација, Географски факултет Универзитета у Београду. Попеску, Ј. (2011). Менаџмент туристичке дестинације, Универзитет Сингидунум, Београд. Бакић, О. (2005). Маркетинг менаџмент туристичке дестинације, Чигоја, Београд. Генов, Г. (2011). Менаџмент туристичке дестинације, Висока туристичка школа струковних студија Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, вежбе, семинарске радове, практичну наставу (посете туристичким организацијама, сусрети са стручњацима из праксе, посете сајмовима туризма, учешће у организацији манифестација, итд). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | |
| активности у току предавања | | писмени испит | |
| активности у току вежби | | усмени испт | |
| колоквијум-и | | | |
| семинар-и | | | |
| | | поена | |
| | | 40 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | |
|---|--|----------------------|-----------------------------|----------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | | |
| Назив предмета: Пословни туризам | | | | |
| Наставник/наставници: Димитровски Дарко | | | | |
| Статус предмета: изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Услов: уписан седми семестар | | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са активностима везаним за развијање пословног туризма јер је вештина решавања проблема управљања у свим сегментима пословног туризма преко потребна. Све израженија конкуренција на туристичком тржишту захтева добро упућен и оспособљен кадар за промоцију и презентацију конгресних бироа и градова, пословних сајмова и манифестација на домаћем и иностраном тржишту. | | | | |
| Исход предмета Очекује се да ће студенти након реализације наставног програма бити оспособљени да реализују пословна туристичка кретања, да се укључе у рад конгресних центара и бироа, као и да планирају, реализују домаће и иностране конгресне скупове. | | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Појам пословног туризма, типологија, структура и проблеми; Историјски развој пословног туризма; Аспект тражње за пословним туризмом; Аспект понуде у пословном туризму; Улога дестинација у пословном туризму; Макроокружење пословног туризма; Утицај пословног туризма; Колоквијум; Физичка инфраструктура пословног туризма; Људски ресурси у пословном туризму; Маркетинг пословног туризма и туристичког производа; Организација догађаја повезаних са пословним туризмом; Колоквијум; Конференције, конгреси, конвенције, сајмови и по дстицајна путовања као врста пословних догађаја; Конгресни туризам у свету и Србији Практична настава Вежбе: студије случајева, семинарски рад са презентацијама. | | | | |
| Литература 1. Димитровски, Д. (2018). Управљање одрживим развојем у конгресном туризму. Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризма у Врњачкој Бањи, Врњачка Бања, Србија | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтални и индиректни облици. Метода усменог излагања, метода разговара, илустративно-демонстративна метода и др. Теренски рад уз самостално посматрање и истраживање пословних догађаја различитог типа. Решавање проблема који се постављају као препрека организацији пословног догађаја, користећи примере студије случаја. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена 60 | Завршни испит | поена 40 |
| Присуство предавањима | | 2.5 | Присуство вежбама | 2.5 |
| активност у току предавања и вежби | | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | | 30 | семинар-и са презентацијама | 20 |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам, Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Управљање пројектима у хотелијерству | | | |
| Наставник/наставници: Секулић Б. Дејан | | | |
| Статус предмета: Изборни, VIII семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Основни циљ предмета је теоријско и практично упознавање студената са специфичностима пројектовања, изградње и одржавања хотела, избором оптималне локације хотелског објекта, садржајем и опремањем соба и купатила, пројектовањем и садржајем ресторана, уређењем ентеријера и могућности редизајнирања у складу са категоризацијом. | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената за процену оптималности изградње хотелског објекта кроз самостални и тимски рад на изради планова изградње хотела и уређења хотелског ентеријера, организације простора и интерног саобраћаја у хотелу. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Инвестиционе активности у угоститељске објекте за смештај; избор размештаја и локације; архитектонско обликовање хотела; грађевински аспекти изградње; проблеми изградње објекта; изградња објекта; дизајнирање соба и апартмана; плански стандарди; пријемни хол и рецепција; организација интерног саобраћаја у хотелу; ресторани, салони, барови, конгресне и банкет сале; остали садржаји; унутрашња средина, сигурност и безбедност; организација техничког сектора; специјални системи; буџетирање и контрола активности пројектовања и изградње хотела; | | | |
| <i>Практична настава</i> Примена теоријског знања у циљу развоја концепта новог хотела. | | | |
| Литература 1. Черовић С., Чомић Ђ. (2011), <i>Пројектовање и изградња хотела</i> , Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Београд. 2. Ђуричин, Д., Лончар, Д. (2015), <i>Менаџмент помоћу пројеката</i> , Економски факултет Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, анализе пословних случајева, презентације, групне дискусије. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 30 |
| практична настава | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Информационе и комуникационе технологије у хотелијерству и туризму | | | |
| Наставник: Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Изборни наставни предмет на основним академским студијама на основним академским студијама Хотелијерства и туризма | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студента са значајем информационих система и комуникационих технологија и њиховим утицајем на привредни развој. Стицање знања из области информационих и комуникационих технологија. Упознавање студената са развојем информационих система. Упознавање студената са радом информационих система. | | | |
| Исход предмета Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Разумевање улоге, основа и структуре информационих система, информационих и комуникационих технологија. Разумевање основа и структуре система за управљање подацима, базама података, система заснованих на мрежним технологијама, система за подршку менаџменту различитих врста компанија. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених апликативних софтверских решења пословних информационих система са акцентом на она која су присутна у туризму и хотелијерству. Способност примене техника, метода и софтверских алата за развој информационих система и њихова примена за различите пословне процесе. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Информациони системи, општи појмови и дефиниције. Базе података и методологија развоја информационих система. Увод у развој информационих система, архитектура информационих система. Основе база података, модели база података. Релациони модел база података. Улога клијента у развоју информационог система. Основе управљања ИТ пројектима. Употреба система за управљање садржајима. Традиционално и електронско пословање, сервиси електронског пословања. Интелигентни информациони системи. <i>Практична настава</i> Саставни делови информационих система. Упознавање са системима за управљање базама података, софтверским алатима за развој софтвера и савременим апликативним софтверским решењима пословних информационих система присутних у туризму и хотелијерству. Имплементација базе података, креирање упита и извештаја. Информациони системи за управљање туристичким дестинацијама. Географски информациони системи. Израда спецификације захтева за информациони систем у пракси. | | | |
| Литература 1. Д.Милашиновић: Увод у информационе технологије; Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу, 2016. 2. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). 3. В.Девеџић: Интелигентни информациони системи; Факултет организационих наука, Универзитет у Београду, 2000. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема који се постављају као препрека, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| Присуство наставним часовима | 10 | Писмени испит | 30 |
| Активност у току наставе | 10 | | |
| Колоквијуми | 40 | | |
| Практични рад | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|-------|
| Студијски програм : Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Бренд менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Мандарић Јб. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Упућивање студената у основне теоријске концепте и апликативне димензије бренд менаџмента;Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су брендирање туристичких производа и услуга и брендирање подручја. Студенти ће разумети процес креирања бренда и улогу основних и додатних вредности. Анализираће се допринос брендова успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације принципа бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за примену стратегије брендирања у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање производа и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски креирају брендове високе вредности на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појам бренда и бренд менаџмента; Везе између савременог потрошача и бренда; Креирање основних вредности бренда и стратегија позиционирања; Архитектура бренда; Интерна имплементација бренд менаџмент приступа; Есктерна имплементација бренд менаџмент приступа; Мерење вредности бренда; Специфични аспекти брендирања; Бренд менаџмент у пракси. | | | |
| Практична настава: Вежбе, други облици наставе, семинарски, практичан или истраживачки рад | | | |
| Практична настава методолошки и тематски прати предавања. На вежбама ће студенти анализирати могућности за брендирање туристичких дестинација и хотела. Студенти су у обавези да напишу истраживачки пројекат (истраживачки, практичан или семинарски рад), анализирају и презентују резултате. Кроз радове, студенти треба да критички изнесу своје мишљење о њима (на основу личног искуства, студија случаја и спроведеног истраживања). | | | |
| Литература | | | |
| 1. Вељковић, С., <i>Бренд менаџмент</i> , Економски факултет Универзитета у Београду, 2010. | | | |
| 2. Мандарић, М., <i>Стратегијски бренд менаџмент</i> , Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу, 2016. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави, критичко размишљање, самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа и држање излагања уз контролу предметног професора и асистента. Интерактивна настава реализована кроз (практичне, истраживачке или семинарске радов) које студенти презентују на крају семестра. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| Семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Хотелијерство и туризам | | | |
| Назив предмета: Осигурање у хотелијерству и туризму | | | |
| Наставник/наставници: Соња Милутиновић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са основним елементима осигурања у хотелијерству и туризму и значаја осигурања у савременом туризму. Проучавање овог предмета као циљ има и систематизацију знања из области туризма и хотелијерства кроз призму све неопходнијег осигурања као услова за развој туризма. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти треба да овладају како теоријским тако и практичним знањима из области осигурања у хотелијерству и туризму. Посебан акценат је стављен на конкретну проблематику која настаје реализацијом осигураног случаја и начинима реализације и исплате осигуране суме. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава</i> Појам осигурања Основне карактеристике осигурања Историјски развој осигурања у Србији и свету Основне карактеристике осигурања у туризму Основне карактеристике осигурања у хотелијерству Премија осигурања Осигурани случај и накнада из осигурања Економски значај и трошкови спровођења осигурања Тржиште осигурања и субјекти осигурања Врсте осигурања (животно и неживотно) Путно осигурање Здравствено осигурање Услови осигурања од одговорности туристичких делатности Осигурање гостију у хотелима и сличним објектима од последица несрећног случаја Безбедност у туризму и кризно комуницирање | | | |
| <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава је усклађена са теоријском и прати је у методолошком смислу. У обради предмета се користе домаћи и страни извори са практичним проблемима који се могу лако реализовати код туриста. Студенти ће бити стављени у различите могуће практичне ситуације где ће моћи своја стечена знања да имплементирају на решавање истих уз подршку и консултацију предметног наставника и асистента. | | | |
| Литература 1. Авдаловић, В., Петровић, Е., Станковић, Ј. (2016). Ризик и осигурање, Економски факултет у Нишу 2. Његомир, В. (2016). Осигурање, Ortomedics book 3. Smith, J., Warburton, F. (2013). Travel and Tourism Insurance. Cambridge IGCSE Travel and Tourism, Cambridge | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим размевањем предметне материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| колоквијуми | 50 | усмени испит | 40 |

**КЊИГА ПРЕДМЕТА НА СТУДИЈСКОМ
ПРОГРАМУ ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ
СТУДИЈА НА ФАКУЛТЕТУ ЗА
ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ У
ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА СТИЦАЊЕ ПРВОГ
СТЕПЕНА ВИСОКОГ ОБРАЗОВАЊА И
СТРУЧНОГ НАЗИВА ДИПЛОМИРАНИ
МЕНАѢЕР**

Распоред предмета по семестрима и годинама студија

| Р.бр. | Шиф. Пред. | Назив предмета | Сем. | Број часова | ЕСПБ |
|-------------------------------|------------|--|------|-------------|------|
| ПРВА ГОДИНА | | | | | |
| 1. | 101 С | Основи економије | 1 | 3+2 | 8 |
| 2. | 102 С | Пословна математика | 1 | 3+3 | 8 |
| 3. | 108 С1 | Пословна информатика | 1 | 3+2 | 7 |
| 4. | 104 С | Енглески језик I | 1 | 3+2 | 7 |
| 5. | 105 С | Основе хотелијерства и туризма | 2 | 3+2 | 8 |
| 6. | 106 С | Предузетништво и менаџмент | 2 | 3+2 | 7 |
| 7. | 107 С | Рачуноводство | 2 | 3+2 | 8 |
| 8. | 108 С2 | Пословна статистика | 2 | 3+2 | 7 |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 60 |
| ДРУГА ГОДИНА | | | | | |
| 9. | 201 С | Менаџмент услуга | 3 | 3+2 | 8 |
| 10. | 209 С | Систем здравствене заштите | 3 | 3+2 | 7 |
| 11. | 203 С | Енглески језик II | 3 | 3+2 | 7 |
| | | Изборни предмет 1 | 3 | 3+2 | 7 |
| 12а. | 204 С2 | Пословна култура и етика | | | |
| 12б. | 308 С2 | Међународно хотелијерство и трizam | | | |
| 12в. | 309 С2 | Екоменаџмент | | | |
| 13. | 205 С | Менаџмент у туризму | 4 | 3+2 | 7 |
| 14. | 309 С | Основи здравственог туризма | 4 | 3+2 | 7 |
| 15. | 207 С | Маркетинг менаџмент | 4 | 3+2 | 8 |
| | СР | Семинарски рад 1 са праксом | 4 | 1 | 1 |
| | | Изборни предмет 2 | 4 | 3+2 | 8 |
| 16а. | 402 С | Туристичко право | | | |
| 16б. | 408С | Национална економија | | | |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 60 |
| ТРЕЋА ГОДИНА | | | | | |
| 17. | 301 С | Промоција здравља и превенција болести | 5 | 3+2 | 7 |
| 18. | 302 С | Истраживање туристичког тржишта | 5 | 3+2 | 8 |
| 19. | 303 С | Енглески језик III | 5 | 3+2 | 7 |
| | | Изборни предмет 3 | 5 | 3+2 | 8 |
| 20а. | 304 С1 | Менаџмент људским ресурсима | | | |
| 20б. | 310 С | Екотуризам и заштита природе | | | |
| 21. | 314 С | Хигијена | 6 | 3+2 | 7 |
| 22. | 311 С | Бањски туризам | 6 | 3+2 | 8 |
| 23. | 312 С | Безбедност и квалитет хране | 6 | 3+2 | 7 |
| | СР | Семинарски рад 2 са праксом | 6 | 1 | 1 |
| | | Изборни предмет 4 | 6 | 3+2 | 7 |
| 24а. | 206 С | Менаџмент у хотелијерству | | | |
| 24б. | 313 С | Менаџмент туристичких дестинација | | | |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 60 |

| ЧЕТВРТА ГОДИНА | | | | | |
|-------------------------------|--------|--|---|-----|----|
| 25. | 409 С | Белнес и медицински туризам | 7 | 3+2 | 8 |
| 26. | 410 С | Физикална медицина и рехабилитација | 7 | 3+2 | 7 |
| 27. | 403 С | Енглески језик IV | 7 | 3+3 | 7 |
| | | Изборни предмет 5 | 7 | 3+2 | 8 |
| 28а. | 401 С | Информационе и комуникационе технологије у хотелијерству и туризму | | | |
| 28б. | 410С | Бренд менаџмент | | | |
| | | Изборни предмет 6 | | | |
| 29а. | 306 С | Рехабилитација у спорту и рекреација | 8 | 3+2 | 8 |
| 29б. | 407 С1 | Исхрана | 8 | 3+2 | 8 |
| 30. | 412 С | Финансијска економија и осигурање | | | |
| 31. | 414 С | Културни туризам | 8 | 3+2 | 7 |
| | | Изборни предмет 7 | 8 | 3+2 | 7 |
| 32а. | 308 С1 | Менаџмент смештајним капацитетима | | | |
| 32б. | 413 С | Менаџмент туристичких агенција и организатора путовања | | | |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| УКУПНО ЕСПБ | | | | | 60 |

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| |
|---|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ |
| Назив предмета: ОСНОВИ ЕКОНОМИЈЕ |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Гњатовић Е. Драгана |
| Статус предмета: Обавезни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Уписан одговарајући семестар |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним економским категоријама и законима на темељу савремених теорија објективне и субјективне вредности. Пружање студентима основних знања о рационалном понашању произвођача и потрошача на тржишту и о начину на који функционише тржишни механизам. |
| Исход предмета Усвојена основна знања о понуди, тражњи и тржишној равнотежи. Способност распознавања различитих положаја предузећа на тржишту: потпуне конкуренције, монопола, олигопола и непотпуне конкуренције. Способност разликовања несавршености деловања тржишног механизма. |
| Садржај предмета УВОД У МИКРОЕКОНОМИЈУ Предмет микроекономске анализе Научни метод микроекономске анализе Ограниченост економских ресурса Неограниченост економских потреба Алтернативна употреба економских ресурса ТЕМЕЉИ ТЕОРИЈЕ ВРЕДНОСТИ ЕКОНОМСКИХ ДОБАРА НА ТРЖИШТУ Однос према робном промету у старом и средњем веку Меркантилизам Физиократизам Објективна теорија вредности британских класика МИКРОЕКОНОМСКИ ТЕОРИЈСКИ КОНЦЕПТИ Субјективна теорија вредности маргиналиста Неокласична микроекономска анализа Савремена микроекономска анализа РАЦИОНАЛНОЈ ПОНАШАЊЕ НА ТРЖИШТУ Рационално понашање потрошача Рационално понашање произвођача ТРЖИШНИ МЕХАНИЗАМ Функције тржишта Понуда добара и услуга Тражња добара и услуга Тржишна равнотежа Ометање деловања тржишног механизма: регулација цена Промене нивоа тржишне равнотеже Прилагођавање понуде променама тражње КОНКУРЕНТСКИ ПОЛОЖАЈ ПРЕДУЗЕЋА НА ТРЖИШТУ ДОБАРА И УСЛУГА Потпуна конкуренција Чист монопол и доминантна фирма Непотпуна конкуренција Олигопол ОЧУВАЊЕ МОНОПОЛСКОГ ПОЛОЖАЈА НА ТРЖИШТУ Олигополистичка конкуренција Теорија игара: тржишни услови дуопола Монополски споразуми Отвореност тржишта ФОРМИРАЊЕ ЦЕНА НА ТРЖИШТУ ФАКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ Формирање цене употребе рада Формирање цене употребе зајмовног капитала Формирање цене употребе акцијског капитала Формирање цене употребе земље и цене земље |

КОРЕКЦИЈА ДЕЛОВАЊА ТРЖИШНОГ МЕХАНИЗМА

Несавршеност тржишног механизма

Ограничавање монополске моћи на тржишту

Тржиште са асиметричним информацијама

Екстерни трошкови

Јавна добра

Литература1. Драгана Ђатовић: *Основи микроекономије*, Мегатренд универзитет, Београд, 2006.**Број часова активне наставе****Теоријска настава: 3****Практична настава: 2****Методе извођења наставе**

Теоријско излагање, анализа примера из праксе, дискусија

Оцена знања (максимални број поена 100)**Предиспитне обавезе**

Поена

Завршни испит

Поена

активност у току предавања

10

Писмени испит

колоквијум-и

50

Усмени испит

40

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА МАТЕМАТИКА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Поповић З. Бранислав | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студента за самосталну примену математичких метода потребних за представљање модела у сфери економских проблема, ситуација и процеса. | | | |
| Исход предмета Студент је стекао неопходна знања и спреман је да примени математичке методе за постављање и решавање проблема из различитих сфера економије и пословања. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Системи линеарних једначина. Матрице. Дефиниција система линеарних једначина са две непознате. Системи линеарних једначина и проширена матрица коефицијената. Гаус-Жорданова метода елиминације. Основне операције са матрицама. Инверзна квадратна матрица и примена. Матричне једначине и системи линеарних једначина. Финансијска математика. Једноставна камата. Сложена камата. Будућа вредност анuitета. Садашња вредност анuitета. Амортизација. Непрекидност и диференцијабилност функција реалне променљиве. Елементарне функције. Појам и основне особине граничне вредности функције. Асимптоте функције. Дефиниција непрекидности функције и тачке прекида. Дефиниција извода и његова геометријска интерпретација. Основна правила израчунавања извода и диференцијала једноставних и сложених функција. Анализа граничних показатеља у пословању и економији. Испитивање тока функције и цртање графика: Ток функције. Примена првог извода и локални екстремуми функције. Конкавност функције. Примена другог извода и превојне тачке. Стратегија цртања, испитивање особина и скицирање графика функција. Интеграл: Неодређени интеграл. Дефиниција, формуле, основна својства и смене променљивих. Одређени интеграл. Дефиниција и основне теореме у вези неодређеног и одређеног интеграла. Примене интегралног рачуна у пословању и економији. Диференцијалне једначине. Основни појмови. Методе решавања. Примена у економији и пословању. <i>Практична настава:</i> Примена теоријских знања за решавање проблема и задатака из наведених области. | | | |
| Литература 1. Мирослав Ж. Дреновак, <i>Математика у економији</i> , Крагујевац: М. Дреновак, 2007. 2. Бранислав Боричић, <i>Математика</i> , Економски факултет, Београд, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 3 |
| Методе извођења наставе Теоријско излагање, анализа примера из праксе, дискусија | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 6 | Писмени испит | 24 |
| колоквијум-и | 50 | Усмени испит | 20 |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студента за коришћење оперативног система MS Windows, употребу савремених софтверских алата за: обраду текста, табеларна рачунања, обраду цртежа и слика, израду презентација. Оспособљавање студента за употребу савремених рачунарских средстава за комуникацију, и основних Интернет сервиса. | | | |
| Исход предмета: Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Студент који је оспособљен за употребу рачунара на начин на који захтева савремени пословни свет. Студент је савладао основне програме за обраду текста, табела и израду презентација као и основе коришћења оперативног система MS Windows. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених софтверских пакета за пословну примену. Употребљавање Интернета и његових сервиса. Оспособљавање студената и за употребу бесплатних софтверских пакета као и софтверских пакета на web-у као алтернатива за Microsoft софтверски пакет за пословну примену. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод, настанак рачунара, рачунарски хардвер. Употреба оперативног система MS Windows. Употреба софтверског пакета MS Office. Употреба програма за обраду слика и цртежа. Основе рачунарских мрежа и Интернета. Употреба Интернет претраживача, клијената за електронску пошту и online сервиса. Основе о безбедности информација за савремено пословање. Слободни софтверски пакет OpenOffice. Online софтверски пакет GoogleDocs. Смернице за индивидуални рад ван наставног плана. <i>Практична настава</i> Основни појмови у рачунарству. Оперативни систем MS Windows. Интернет и коришћење основних интернет сервиса. Програм за обраду текста. Програм за табеларну обраду. Програм за израду презентација. Програми за обраду слика и видео снимака. | | | |
| Литература 1. Данко Милашиновић, Основе пословне информатике, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу; 2. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, теоријске вежбе, практични рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | Поена |
| присуство настави | 10 | усмени испит | 30 |
| активност у току предавања | 10 | | |
| Колоквијуми | 40 | | |
| практични рад | 10 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 1 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Пешић Д. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебног услова. | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Овладавање основама граматичког система енглеског језика. Лексика: Акценат је на ширењу опште лексике и усвајању основних термина стручне лексике. Указивање на култоролошке разлике битне за пословно окружење. Посебно развијање вештина слушања (снимљени материјал са пословним ситуацијама) и читања (примери из струке; посебну пажњу посветити различитим техникама читања). | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након положеног испита студент зна елементе граматичког система и лексику неопходну за самостално излагање на задату тему; разуме саговорника који говори о обрађеним темама, краће текстове из новина и стручних часописа који говоре о одређеној пословној ситуацији, пословне огласе; може да искаже мишљење о обрађеним темама, да тражи и да инфомрације (о себи – личне и пословне, о фирми, да опише графикон, производ...). | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Грамматика: глаголски систем, слагање времена, пасив, кондиционал 1 и 2, индиректни говор; именице, сви заменички облици, модификатори, квантификатори; бројеви; придеви. | | | |
| Лексика у вези са обрађеним темама: каријере у туризму, дестинације, знаменитости, резервације, туристичке агенције, традиција, култоролошке разлике. | | | |
| Литература (основна) | | | |
| 1. Strutt, P. 2007. English for International Tourism, Intermediate Student’s Book. Harlow: Longman | | | |
| 2. Strutt, P. 2007. English for International Tourism, Intermediate Workbook. Harlow: Longman | | | |
| Литература (додатна) | | | |
| 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 1, Student’s Book. Oxford: OUP | | | |
| 2. Поповић, Ј. И Мирић, В. 2001. Грамматика енглеског језика са вежбањима. Београд: Завет | | | |
| 3. Duckworth, M. 2003. Business English Grammar and Practice. Oxford: OUP | | | |
| 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са грамматиком. Београд: Институт за стране језике | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| активност у току предавања | | 5 | писмени испит |
| колоквијум-и | | 40 | усмени испит |
| семинар-и | | 5 | |
| | | | поена |
| | | | 20 |
| | | | 30 |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ОСНОВЕ ХОТЕЛИЈЕРСТВА И ТУРИЗМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Лакићевић С. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписан први семестар | | | |
| Циљ предмета - Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о одрживом туризму и хотелијерству, која су неопходна за успешно пословање, развој бизниса и ширење предузетничког духа и пословне културе. Посебно да стекну увид у савремене трендове развоја кључних производа туризма повезаних са савременим тенденцијама у хотелијерству у земљама ЕУ и Србији. | | | |
| Исход предмета - Очекује се да ће студенти након реализације садржаја наставног програма бити оспособљени да идентификују потребе развоја туризма и хотелијерства и да анимирају економске субјекте и друштвене групе за самостално креирање оригиналних стратегија на нивоу локалне заједнице. | | | |
| Садржај предмета Аспекти изучавања туризма; Антрополошке и социолошке основе и аспекти туризма; Природни, просторно-еколошки и антропогени чиниоци у туризму; Хуманистичке и друштвене вредности туризма; Култура и туризам; Економски значај и улога туризма; Прометни, комуникациони, институционални и организациони чиниоци развоја туризма; Просторна организованост туризма; Врсте туризма; Функције туризма; Просторна организованост туризма; Концепт одрживог туризма; Еколошка одговорност туризма; Туристичка одредишта - дестинације; Управљање кадровима у туризму; Врсте туристичких производа; Конкурентност и очекиване промене савременог туризма; Организациони облици пружања услуга у туризму; Угоститељски објекти; Угоститељско-хотелијерска предузећа; Посредничке агенције; МСП у хотелијерству, промету, трговини и туризму; Савремене тенденције у хотелијерству; Управљање квалитетом у туризму и хотелијерству; Анимација и савремене технологије у хотелијерству и туризму; Стратегија и политика развоја туризма и хотелијерства у ЕУ и Србији. Вежбе: студије случајева, семинари са презентацијама. | | | |
| Литература Unković, S., Zečević, B. (2007) <i>Ekonomika turizma</i> , Centar za izdavačku delatnost, Ekonomski fakultet u Beogradu, Čigura Print, ISBN: 978-86-403-0841-0 (I deo: 1-124. str.; III deo: 233-274. str.; IV deo: 335-352. str. i 439-444. str.) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе - Предавања коришћењем аудио-видео технологије; дискусије; анализа пословних случајева; групне и индивидуалне активности студената; семинари; вежбе; домаћи радови. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и на вежбама | 5+5 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | семинар-и са презентацијама | 20 |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО И МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић М. Небојша | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов : Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Основни образовни циљ предмета је упознавање студената са суштином предузетништва и менаџмент процесом. Предузетништво као способност идентификовања нових могућности представља начин стварања нових предузећа и обезбеђења виталитета постојећих. Да би предузетници могли своје нове идеје и приступе превести у нешто опипљиво неопходан је систематичан и организован напор. Захваљујући управо активности менаџмента организације се усмеравају према одређеном циљу. Будући да менаџмент представља процес који се аналитички може рашчланити на планирање, организовање, вођење и контролу, посебно ће се сагледати значај и различите улоге сваке од ових фаза у процесу менаџмента. У непосредном додиру са фазом планирања су предвиђање (које претходи) и одлучивање (које следи). Стечена знања треба да представљају добру полазну основу за продубљеније изучавање специфичних активности, приступа и метода менаџмента на наредним годинама студија. | | | |
| Исход предмета - Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из области Предузетништва и менаџмента и релевантним менаџерским вештинама - Разумевање односа између предузетништва (феномен дисконтинуитета) и менаџмента (феномен континуитета) - Оспособљеност да се у практичном раду идентификују базични процеси, основни проблеми и изазови са становишта ефективности и ефикасности процеса менаџмента - Способност самосталног и/или тимског доношења и имплементирања планских одлука | | | |
| Садржај предмета А. Теоријска настава: - <i>Предузетништво</i> (Природа и значај предузетништва; Предузетнички процес; Предузетништво и иновативност; Карактеристике успешних предузетника; Менаџмент и предузетнички подухват) - <i>Развој менаџмента</i> (Појмови, дефиниције и односи; Главни периоди развоја) - <i>Планирање</i> (Планирање: примарна и суштинска фаза процеса менаџмента; Циљеви: основна планска одлука; Стратегија: суштинска планска одлука; Пројекат; Бизнис план) - <i>Организовање</i> (Подела рада, организациона структура и координација; Ауторитет, делегирање, организација посла и децентрализација; Пројектовање организације; Конфликти у организацији; Организациона промена) - <i>Контрола</i> (Систем контроле; Контрола помоћу финансијских извештаја; Контрола помоћу мерила перформанси; Контрола помоћу буџета) - <i>Предвиђање</i> (Појам, процес и типови предвиђања; Тржишно предвиђање, Технолошко предвиђање) - <i>Одлучивање</i> (Појам одлучивања и врсте одлука; Процес одлучивања; Одлучивање у условима извесности, ризика и неизвесности; Креативност и одлучивање) - <i>Вођење</i> (Приступи вођењу; Групе; Комуницирање) Б. Практична настава: Студије случајева | | | |
| Литература Обавезна: Драган Ђуричин, Стево Јаношевић и Ђорђе Каличанин (2012): <i>Менаџмент и стратегија</i> (седмо издање), Економски факултет у Београду, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Теоријско излагање, анализа примера из праксе, дискусија | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 20 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | 50 | Усмени испит | 30 |

| | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: РАЧУНОВОДСТВО | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић Д. Владан | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета: Упознавање са техником двојног књиговодства, билансирање, пореске евиденције | | | |
| Исход предмета Овладавање техникама двојног књиговодства и способност креирања финансијских извештаја | | | |
| Садржај предмета: | | | |
| Теоријска настава: | | | |
| I Књиговодствено праћење циклуса пословања предузећа (Прилагођавање књиговодства и пословни циклус; Обухватање промена на позицијама имовине, обавеза и капитала; Обрачун и обухватање трошкова и расхода; Појам, вредновање, класификација и евидентирање прихода;) | | | |
| II Управљање рачуноводственом документацијом и контирањем у пословним књигама, (Дненик; Главна књига; Помоћне књиге; Контни оквир;) | | | |
| III Билансирање (Састављање почетног биланса, отварање дневника и главне књиге; Предзакључна књижења; Закључак књига; Обрачун периодичног резултата по основу методе трошкова продатих учинака; Облици периодичног резултата, расподела добитка и покриће губитка.) | | | |
| IV Финансијски извештаји и анализа (Појам финансијских извештаја; Садржај финансијских извештаја; Анализа финансијских извештаја; Корисници рачуноводствених информација) | | | |
| Практична настава: | | | |
| вежбе, колоквијуми, домаћи задаци | | | |
| Литература | | | |
| 1. Жаркић Јоксимовић, Н., Богојевић Арсић, В., (2009), Рачуноводство, Факултет организационих наука | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, рад на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| активност у току предавања | | 10 | усмени испит |
| колоквијум-и | | 60 | |
| | | | поена |
| | | | 30 |

| | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА СТАТИСТИКА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Стојановић Радовић Јелена | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти овладају знањима и вештинама која би им омогућила да самостално раде статистичку обраду података | | | |
| Исход предмета програма: | | | |
| Студент познаје статистичке методе, овладао је вештином прављења табела у програмском пакету за статистику, зна да реализује статистичке методе у том програмском пакету и зна да направи статистички извештај. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Основни појмови теорије вероватноће. Случајне променљиве. Нормална расподела. Увод у статистику, основни статистички појмови. Сређивање података и статистичка обрада. Узорак и оцена вредности параметара. Статистичке методе за испитивање статистичке разлике. Статистичке методе за испитивање повезаности. Апликативни софтвери. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе | | | |
| Основни статистички појмови на примерима из економије и пословања. Примери сређивања података и статистичке обраде. Узорак и оцена вредности параметара. Примена статистичких метода за испитивање статистичке разлике. Примена статистичких метода за испитивање повезаности. Примена апликативног софтвера. | | | |
| Други облици наставе: | | | |
| Рад у програмском пакету за статистичку обраду података. | | | |
| Литература | | | |
| 1. М. Ловрић, <i>Основи статистике</i> , Крагујевац: Економски факултет Универзитета у Крагујевцу, 2009. | | | |
| 2. В. Тошић, <i>Статистика са применом у економији</i> , Београд: Висока туристичка студија струковних студија, 2011. | | | |
| 3. П. Младеновић, <i>Вероватноћа и статистика</i> , Београд: Веста 1995. | | | |
| 4. Д. Банковић, <i>Статистика (скрипта)</i> , 122 стране, електронски облик. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања, теоријске вежбе, практични рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| активност у току предавања | | 6 | усмени испит |
| Колоквијуми | | 34 | |
| семинарски рад | | 30 | |

| | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ УСЛУГА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Циљ предмета је да објасни фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга и нагласи разлике које постоје између управљања услужним процесима и управљања процесима производње физичких добара. | | | |
| Исход предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Упознавање студената са изазовима везаним за: а) управљање услугама и услужним процесима и б) промовисање услужних понуда.Промовисање услужно оријентисаног размишљања код студената као будућих менаџера и развој адекватних компетенција за стварање изузетне услуге и услужног процеса. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Појам и карактеристике услуга; основе услужног менаџмента и маркетинга; понашање потрошача у процесу куповине; потребе, очекивања и задовољство потрошача; управљање квалитетом услуге; позиционирање услуга; развој дугорочних односа са потрошачима; стратегије опоравка од лоше услуге; креирање услужног производа; управљање услужним процесом; људи као инструмент маркетинга; канали дистрибуције услуга; управљање понудом и тражњом; политика формирања цена; услужни амбијент; глобализација услуга. | | | |
| Практична настава: | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Сенић Р. и Сенић В., <i>Менаџмент и маркетинг услуга</i>, Призма, Крагујевац, 2008.Вељковић С., <i>Маркетинг услуга</i>, Центар за издавачку делатност Економског факултета у Београду, Београд, 2006. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| индивидуалне активности | | 10 | писмени испит |
| тимски пројекат: писани рад | | 15 | |
| тимски пројекат: презентација | | 15 | |
| колоквијум-и | | 20 | |

| | | | | |
|---|----------|-------------------------|-------------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ | | | | |
| Назив предмета: Систем здравствене заштите | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сања С. Коцић | | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Циљ предмета | | | | |
| Упознавање студената са функционисањем система здравствене заштите у Републици Србији, законском регулативом, начелима и принципа здравствене заштите, учесницима у здравственој заштити, организацијом рада здравствене службе, правима и обавезама пацијената. Кроз наставне јединице студентима ће бити појашњено да здравствену службу у Републици чине здравствене установе и приватна пракса, као и здравствени радници, односно здравствени сарадници, који обављају здравствену делатност, у складу са законом. Упознавање студената за организацијом здравствене службе на три нивоа функционисања, примарном, секундарном и терцијарном и прерасподелом установа по нивоима. Које облике здравствених установа је могуће основати (дом здравља; апотека; болница-општа и специјална; завод; завод за јавно здравље; клиника; институт; клиничко-болнички центар; клинички центар), који су услови за оснивање и престанак рада здравствене установе, ко су оснивачи здравствене установе и приватне праксе, знања су која ће полазници стећи. Упознавање са појмом здравствена технологија и чињеницом да су здравствене установе дужне да примењују научно доказане, проверене и безбедне здравствене технологије у превенцији, дијагностици, лечењу и рехабилитацији. Сагледавање значаја вођења медицинске документације и евиденције и бриге о сталном унапређењу квалитета рада и пружених услуга као обавеза здравствених установа које су регулисане законом. Упознавање са појмом здравствени радник и здравствени сарадник, са правима, дужностима и одговорностима запослених у здравственој установи као и финансирањем здравствене заштите. | | | | |
| Исход предмета : Студенти ће овладати знањима о основним функцијама система и главним актерима у здравственом систему и њиховом међусобном односу, организацији система здравствене заштите по нивоима и политичкој структури система здравствене заштите. Сагледаће значај вођења медицинске документације и евиденције у здравству (здравствени картон, историја болести, протоколи...) и њихову примењивост. Кроз дискусију о концепту сталног унапређења квалитета рада здравствене заштите сагледаће улогу здравственог радника и пацијента/корисника у сталном унапређењу квалитета. | | | | |
| Садржај предмета: | | | | |
| Теоријска настава: Систем здравствене заштите у Србији. Начела здравствене заштите. Здравствена служба. Делатност и организација здравствених установа (дом здравља; апотека; болница-општа и специјална; завод; завод за јавно здравље; клиника; институт; клиничко-болнички центар; клинички центар) и приватне праксе. Здравствени радници и сарадници и стручно усавршавање. Финансирање здравствене заштите. Законска регулатива у систему здравствене заштите. Права пацијената. Здравствени информациона систем. Документација и евиденција у здравству. МКБ 10. Квалитет здравствене заштите. Здравствене технологије. | | | | |
| Практична настава: | | | | |
| Вежбе се састоје из презентација допунских информација. Студенти ће такође кроз рад у малим групама шематски приказивати и повезивати основне функције система или главне актере у здравственом систему и њихове међусобне односе, или организацију система здравствене заштите по нивоима, или политичку структуру система здравствене заштите. | | | | |
| Литература | | | | |
| 1. Цуцић В...[ет ал.]. Социјална медицина: уџбеник за студенте медицине. Београд: Савремена администрација, 2000. | | | | |
| 2. Симић С... [ет ал.]. Социјална медицина: уџбеник за студенте медицине. Београд: Медицински факултет Универзитета у Београду, 2012. | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | Студијски истраживачки рад: 0 | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | | | |
| практична настава | | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Радовановић М. Александра | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 1. | | | |
| Циљ предмета Усвајање морфосинтаксичких облика који омогућавају ширење поља савладане лексике. Усвајање нове стручне терминологије. Усвајање сложенијих граматичких структура које се срећу стручним текстовима. Рад на развијању вештина читања и писања, и посебно говорења и разумевања говора. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна граматичке елементе и лексику неопходну за обављање успешне комуникације; разуме саговорника који говори о обрађеним темама, сложеније текстове из новина и стручних часописа који говоре о одређеној пословној ситуацији, пословне огласе; може да води разговор о темама везаним за пословну ситуацију (описује, поставља питања, даје информације), преводи брошуре на српски језик, води телефонски разговор (примање резервација, давање информација), напише имејл. | | | |
| Садржај предмета Грамматика: глаголски систем, пасив (сложени облици), кондиционал 2, 3 и 0, индиректни говор, модални глаголи. Лексика у вези са обрађеним темама: врсте одмора, дестинације, трендови у туризму, односи са клијентима, туристичке агенције, хотели, културолошке разлике. | | | |
| Литература (основна) 1. Jacob, M. and Strutt, P. 2003. English for International Tourism, Course Book. Harlow: Longman 2. Jacob, M. and Strutt, P. 2003. English for International Tourism, Workbook. Harlow: Longman | | | |
| Литература (додатна) 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 2, Student’s Book. Oxford: OUP 2. Поповић, Ј. И Мирић, В. 2001. Грамматика енглеског језика са вежбањима. Београд: Завет 3. Duckworth, M. 2003. Business English Grammar and Practice. Oxford: OUP 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са грамматиком. Београд: Институт за стране језике | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | Писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | Усмени | 30 |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ У ТУРИЗМУ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је стручно упознавање студената са теоријско-аналитичким и практичним знањима из области пословног управљања туристичким предузећима. Кроз предвиђени садржај предметне материје, акценат је стављен на стицање знања о најзначајнијим елементима туристичке понуде и тражње. Предмет је конципиран са циљем да се студенти оспособе и припреме за вођење туристичких предузећа, као и за примену општих принципа менаџмента на практичним примерима управљања. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности пословања у туристичкој привреди. Способност примене стечених теоријских знања из наведене области на практичним проблемима туристичког сектора. Спремност да као будући менаџери на различитим нивоим управљања у туризму (стратегијски, тактички, оперативни ниво) доносе одлуке са позитивним резултатом за ефикасно пословање предузећа. | | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Туризам као глобални феномен; Понуда и тражња у туризму; Смештај као елемент туристичке понуде; Међународни хотелски ланци; Превоз као елемент туристичке понуде; Туроператори као елемент туристичке понуде; Путничке агенције као елемент туристичке понуде; Специфичности менаџмента у туризму; Менаџмент људским ресурсима у туризму; Финансијски менаџмент у туризму; Управљање квалитетом у туризму; Јавни сектор и туризам; Стратегијско управљање у туризму; Информациона технологија и развој информационих система у туризму. <u>Практична настава:</u> Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената на анализи примера из пословне праксе, дискусије | | | |
| Литература 1. Радосављевић, Г. <i>Менаџмент у туризму</i> , Економски факултет Крагујевац, 2009 | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, посета туристичким предузећима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | | |
| практична настава | 5 | писмени испит | / |
| семинарски рад | 10 | усмени испит | 40 |
| Колоквијуми | 40 | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | |
| Назив предмета: ОСНОВИ ЗДРАВСТВЕНОГ ТУРИЗМА | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сандра М. Живановић , Миличић Р. Снежана , Срзентић В. Зоран | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | |
| Услов: | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са здравственим туризмом, као граничним подручјем медицине и туризма, у коме се различите туристичке, здравствене и друге установе, баве организованим боравком туриста у климатским и бањским местима првенствено ради превенције обољења и очувања доброг здравља и кондиције (wellness, спорт, рекреација, здрава исхрана, забава), као и класичног лечења и рехабилитације уз помоћ природних фактора за побољшање здравља, а такође и ради најсложенијих медицинских захвата у специјализованим здравственим установама које располажу квалитетним кадром и медицинском опремом. Објашњавање студентима да је развој туризма везан за здравље људи, јер је здравље један од најстаријих, трајних и најјачих мотива туристичког кретања. | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), као и успешног решавања питања смештаја, рехабилитације и опоравка болесника после лекарских захвата. Током наставе студенти упознају најзначајнија туристичка и климатска места код нас и у свету и опособе се да у свом будућем раду репрезентативно представљају понуде здравственог туризма потенцијалним клијентима. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> 1. Општи појмови и облици здравственог туризма 2. Специфичности развоја здравственог туризма 3. Историјат балнеотерапије 4. Балнеоклиматологија, Балнеологија и Хумана биоклиматологија 5. Метеорологија и Климатологија. 6. Утицај времена и климе на здравље људи 7. Карактеристике, подела минералних вода и утицај на здравље људи. Физичко – хемијске карактеристике минералних вода. Подела минералних вода по саставу. Утицај минералних вода на здравље. 8. Балнеотерапија- примена минералних вода: купање (купке), пијење минералне воде, вагинална испирања и клизме, инхалације, примена пелоида 9. Приказ балнеотерапије код појединих обољења. Протоколи балнеотерапије, физикалне терапије и рехабилитације. Индикације и контраиндикације за балнеотерапију 10. Примена физикалне терапије у бањским условима: термотерапија, криотерапија, фототерапија, електротерапија (једносмерна струја, наизменичне струје ниске, средње и високе фреквенције), сонотерапија, хидротерапија, магнетотерапија, ласеротерапија, кинезитерапија (превенција кроз покрет, спорт и рекреација), мануелна терапија и масажа, таласотерапија 11. Wellness туризам, концепт wellness – а. SPA & Wellness програми: сауне, масаже, слана соба, Кнеипп терапија, Float спа капсула, Fitness, спортски програми и програми анимације 12. Облици и организација wellness туризма. Сличности и разлике медицинског и wellness туризма. Савремене оријентације и промоција wellness и медицинског туризма 13. Медицински туризам - глобална конкуренција у здравству, врста медицинских услуга у медицинском туризму, планирање медицинског путовања (Међународна здравствена акредитација- International healthcare accreditation, немедицинске услуге и медицинско-правна питања) 14. Најзначајније дестинације медицинског туризма 15. Приказ бањских места у Србији и перспективе развоја здравственог туризма <i>Практична настава:</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања. | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Милорад Јевтић и сарадници: <i>Балнеоклиматологија за економисте</i>. Комино траде.Краљево 2004. 2. Smith. M, Laszlo P, et al. <i>Health and wellness tourism</i>, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | |

| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
|--|-------|----------------------|-------|
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 30 |
| Колоквијуми | 40 | | |
| семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МАРКЕТИНГ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Циљ предмета је да уведе студенте у широк круг питања и проблема из домена маркетинга. Предмет покрива теорију и праксу маркетинга и укључује настојања да се расветле практични аспекти стратегија маркетинга у данашњем пословању. | | | |
| Исход предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Упознавање студената са изазовима везаним за маркетинг хотелиских и туристичких услуга, као и промовисање маркетиншки оријентисаног размишљања код студената као будућих менаџера у области сектора туризма. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму; одлике услуга у маркетингу угоститељства, хотелијерства и туризма; улога маркетинга у стратешком планирању; маркетиншко окружење; МИС и маркетиншко истраживање; тржишта крајње потрошње и понашање потрошача; понашање организационог купца на групим тржиштима; сегментација тржишта, одабир циљаног тржишта и позиционирање на тржишту; израда и управљање производима, интерни маркетинг, изградња лојалности путем квалитета; одређивање цене производа, канали дистрибуције, промовисање производа, професионална продаја, електронски маркетинг, маркетинг дестинације. | | | |
| Практична настава: | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Сенић, Р. и Сенић, В. (2015). <i>Маркетинг менаџмент у туризму</i>, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи – Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| индивидуалне активности | 10 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 15 | | |
| тимски пројекат: презентација | 15 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| |
|---|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ |
| Назив предмета: Промоција здравља и превенција болести |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Коцић С. Сања , Срзентић В. Зоран |
| Статус предмета: Обавезан |
| Број ЕСПБ: 7 |
| <p>Циљ предмета</p> <p>Упознавање студената са концептом здравља, променама парадигме здравља и болести, критичком анализом дефиниције здравља и холистичким приступом здрављу. Објашњавање студентима шта су здравствени ресурси и ризици, који су то најважнији принципи и вредности на којима почива промоција здравља, које су могућности за практичну примену промоције здравља, посебно у здравственим установама и каква је улога здравствених радника и сарадника у промоцији здравља. Упознати студенте са савременим појмом здравственог васпитања и здравствене писмености и могућностима за практичну примену здравственог васпитања у унапређењу здравља појединца, група и заједнице. Кроз упознавање природног тока болести студенти ће сагледати нивое превенције, примарни, секундарни и терцијарни и које мере здравствене заштите припадају појединим нивоима превенције. Студенти ће се тако оспособити да разумеју и предвиђају ток и прогресију болести и што је још важније да спознају могућности за модификацију тока болести и спречавање развоја озбиљнијих компликација, неспособности и инвалидитета. Превенција хроничних масовних незаразних болести ХМНБ (кардиоваскуларне болести, малигни тумори, дијабетес, хронична опструктивна болест плућа и болести мускулоскелетног система без повреда и повреде) које деценијама чине велики део оптерећења болестима у Србији, а имају заједничке факторе ризика који су превентабилни (пушење, конзумирање алкохола, неправилна исхрана и физичка неактивност) ће бити у посебном фокусу. Циљ рехабилитације као мере терцијарне превенције је да се код особа код којих је болест узнапредовала очува и унапреди постојећи капацитет физичког, психичког и социјалног функционисања и унапреди квалитет њиховог живота. Упознавање са приступима у мерењу/процени здравља и инструментима/индикаторима за мерење. Упознавање студената са појмом вулнерабилност (рањивост, осетљивост) друштвених групација са посебним освртом на популацију деце и улогу здравствене службе и интерсекторске сарадње у остваривање пуног здравственог и развојног личног потенцијала детета.</p> |
| <p>Исход предмета</p> <p>студенти ће овладати вештинама холистичког приступа здрављу. Стећи ће знања и вештине о здравственим ресурсима и ризицима, на који начин подржати здравствене ресурсе и здравствени потенцијал на индивидуалном нивоу (добар нутритивни статус, физичка кондиција, емоционална стабилност, имунолошка резистенција, одговарајуће знање и приступ здрављу) и на нивоу заједнице (ефикасност здравствене политике, ниво средстава за здравствену заштиту, њихова дистрибуција према здравственим потребама, услови становања, исхрана, запосленост, социјална заштита, здраво понашање...). Разумевањем природног тока болести кроз примере, идентификоваће делотворност превентивних мера (мера за унапређење и очување здравља, мера за спречавање и сузбијање болести, за рано откривање болести-скрининга, ране дијагностике, лечења и рехабилитације) и могућност предвиђања прогнозе болести, пре свега ХМНБ. Стећи ће вештину низрачунавање основних показатеља (индикатора) здравственог стања: степен ухрањености, морбидитет, морталитет, инвалидитет, апсентизам, трауматизам, квалитета живот, као и вештину анализе здравственог стања појединих популационих група. Идентификоваће одреднице лошег здравља осетљивих (вулнерабилних) категорија, пре свега популације деце, као и могућности за унапређење и очување њиховог здравља. Овладаће вештинама за практичну примену промоције здравља, као и примену савремених метода здравственоваспитног рада.</p> |
| <p>Садржај предмета:</p> <p><u>Теоријска настава:</u> Здравље и болест – интегративни приступ.Здравствени ресурси и ризици. Неједнакости у здрављу. Рањиве друштвене групе. Мерење здравственог стања. Промоција здравља. Здравствено васпитање. Здравствена заштита. Природни ток болести и нивои превенције. Природна, секундарна, терцијарна превенција. Хроничне масовне незаразне болести (кардиоваскуларне болести, малигни тумори, дијабетес, хронична опструктивна болест плућа и болести мускулоскелетног система без повреда и повреде), јавноздравствени значај и превенција. Национални програми и стратегије за превенцију ХМНБ. Међународна здравствена сарадња и Међународне здравствене организације (Светска здравствена организација СЗО, УНИЦЕФ, ФАО, ИЛО, УНХЦР, УНЕСКО...). Стратегија Здравље за све до 2020. године.</p> <p><u>Практична настава:</u></p> <p>Вежбе се састоје из презентација допунских информација, практичних примера, задатака, студија случаја, рада по групама, креирању здравственоваспитних порука и дизајнирању здравственоваспитних постера.</p> |

| | | | | |
|---|----------|-------------------------|-------------------------------|----------------|
| Литература | | | | |
| 1. Цуцић В...[ет ал.]. Социјална медицина: уџбеник за студенте медицине. Београд: Савремена администрација, 2000. | | | | |
| 2. Симић С... [ет ал.]. Социјална медицина: уџбеник за студенте медицине. Београд: Медицински факултет Универзитета у Београду, 2012. | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | Студијски истраживачки рад: 0 | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | | поена |
| активност у току предавања | 10 | | | |
| практична настава | | писмени испит | | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ИСТРАЖИВАЊЕ ТУРИСТИЧКОГ ТРЖИШТА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Љ. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти стекну знање о процесу истраживања тржишта, са посебним акцентом на примену маркетиншких истраживања на туристичком тржишту. Студенти ће стећи добро разумевање процеса планирања и спровођења истраживачких пројеката у савременом пословању и њихов значај за ефикасно пословно одлучивање и максимизацију пословних резултата. Студенти ће изучавати цео процес истраживања тржишта од дизајна истраживања, преко извлачења узорака и анализе података, до презентације и имплементације резултата истраживања у пракси. Током изучавања процеса истраживања тржишта посебна пажња посвећена је истраживању туристичког тржишта укључујући: оцену величине тржишта, дефинисање сегмената потрошача и корисника услуга, развој и увођење нове понуде, анализу доступности понуде, ценовне политике и дефинисање облика промоције туристичког производа/услуге. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Исход предмета је стицање знања студената о основним методама и техникама истраживања тржишта, као и оспособљавање студената за примену ових метода у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантни изворе за прикупљање секундарних података и методе за прикупљање примарних података. Очекује се и да студенти овладају основним статистичким и економетријским методама за анализу прикупљених података. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски спроводе маркетиншка истраживања на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Материја предмета је груписана у шест области: | | | |
| 1. Природа и обухват маркетиншког истраживања | | | |
| 2. Прикупљање података и експлораторна истраживања | | | |
| 3. Прикупљање података и дескриптивна истраживања | | | |
| 4. Узрочна истраживања и извођење експеримената | | | |
| 5. Извлачење узорака | | | |
| 6. Анализа података | | | |
| Литература | | | |
| 1. Aaker, D., Kumar, V., Day, G., <i>Marketinško istraživanje</i> , Ekonomski fakultet Beograd, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, семинарски радови, студије случаја | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 20 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 3 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Пешић Д. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 2. | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа пословне преписке. Писање основних облика извештаја на енглеском језику. Развијање вештине превођења са српског на енглески језик (пословна преписка, брошуре). | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна да иницира или одговори на пословну преписку (унутар и изван организације); разуме саговорника који говори о одређеним темама, сложеније текстове из области струке, пословна писма и огласе; може да води пословну преписку, састави понуду, преводи текстове са српског на енглески језик. | | | |
| Садржај предмета Граматика: сложенији граматички елементи, облици и конструкције везани за језик пословне преписке. Лексика у вези са обрађеним темама: развој турима, управљање туристичким агенцијама и хотелима, квалитет у туризму, утицај туризма, различити типови туризма. | | | |
| Литература (основна) 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 3, Student's Book. Oxford: OUP | | | |
| Литература (додатна) 1. Duckworth, M. and Turner, R. 2009. Business Result, Upper-Intermediate Student's Book. Oxford: OUP 2. Vince, M. 2003. Advanced Language Practice: with Key. London: Macmillan 3. Цвејић, М. 2006. Енглеско-српски српско-енглески пословни речник. Београд: Просвета 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматиком. Београд: Институт за стране језике 5. Савремени текстови из области туризма, хотелијерства и економије из часописа и са Интернета (превод) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 30 |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | | |
|---|-------------|----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ | | | | |
| Назив предмета: Хигијена | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Нела Ж. Ђонових | | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Циљ предмета | | | | |
| Упознавање студената са трендом развоја хигијене од најстаријих дана до данас и њеног утицаја на здравље људи. Упознавање са значајем правилног спровођења хигијене у свим фазама и деловима туризма (хигијена простора, лична хигијена, хигијена исхране, правилна исхране, физичка активност). Упознавање са штетним факторима спољашње средине чији утицај на здравље проучава хигијена-ваздух, земљиште, површинске воде, базени за купање, вода за пиће, као и утицаја климатских и метеоролошких елемената на здравље људи (клима, климатске промене, аклиматизација, биометеоролошке фазе, температура, влажност, притисак и кретање ваздуха, јонизација ваздуха). | | | | |
| Исход предмета | | | | |
| Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности утицаја фактора средине на људско здравље као неопходног елемента за туризам, посебно здравствени туризам. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, вода за пиће и купање, климе, исхране, физичке активности итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су исхрана-дијетопрофилакса и дијетотерапија, различити облици и врсте физичке активности, превенција менталних поремећаја, правилан раст и развој деце и др. | | | | |
| Садржај предмета: | | | | |
| <u>Теоријска настава:</u> Општи појмови и историјски развој. Атмосфера, аерозагађење, утицај на здравље. Хигијена земљишта. Хигијена становања. Зрачења у животној средини. Хигијена животног простора. Осветљење. Клима и климатски елементи. Метеоролошки утицај на здравље људи. Микроклима и елементи (температура, влажност, ваздушни притисак, кретање ваздуха). Јачање организма природним елементима-ваздухом и водом. Вода за купање. Вода за пиће. Отпадне воде. Минералне воде-здравствена безбедност. Правилна исхрана. Макро и микронутритијенти. Здравствена безбедност хране. Системи квалитета. Испитивање исхране и стања исхрањености. Планирање исхране за различите категорије људи. Основни принципи дијетотерапије. Дијете. Дијететски суплементи. Физичка активност. Умор, заор, премор. Превенција повређивања. Исхрана спортиста. Допинг у спорту. Лична хигијена запослених у туристичком сектору. Превенција менталних поремећаја. Исхрана и вода за пиће у ванредним ситуацијама. | | | | |
| <u>Практична настава:</u> | | | | |
| Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера из свих области хигијене примењиваних у туризму, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | | |
| Литература | | | | |
| 1. Р. Коцијанчић (уредник), Хигијена, Универзитет у Београду, Медицински факултет, 2008. | | | | |
| 2. Б. Новаковић, Ф. Јусуповић, Исхрана и здравље, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, 2014. | | | | |
| 3. Луиз Бурк, Практична спортска исхрана, Одељење за спортску исхрану Аустралијски институт за спорт, 2009 | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | Студијски истраживачки рад: | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | | 10 | | |
| практична настава | | | писмени испит | |
| Колоквијуми | | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | | 20 | | |

| |
|--|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ |
| Назив предмета: БАЊСКИ ТУРИЗАМ |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сандра М. Живановић , Милићевић Р. Снежана |
| Статус предмета: Обавезни |
| Број ЕСПБ: 7 |
| Циљ предмета Упознавање студената са специфичностима бањског туризма и употребом природних лековитих фактора кроз строго прописане процедуре и стручно осмишљене програме који испуњавају одређене медицинске стандарде. Објашњавање студентима структуру и модел организације здравствене установе. Бањско климатско лечилиште која обавља специјалистичко консултативну и стационарну здравствену делатност у оквиру превенције, лечења и рехабилитације користећи у својој делатности првенствено природне лековите чиниоце (лековите воде, лековита блата, лековити гасови и лековити климати), као и друге опште прихваћене дијагностичко терапеутске процедуре и технологије неопходне за пружање стручних услуга одговарајућој популацији корисника.. |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности организације Бањског туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), као и успешног решавања питања смештаја, рехабилитације и опоравка болесника после лекарских захвата. Током наставе студенти упознају најзначајнија бањска и климатска места код нас и у свету и опособе се да у свом будућем раду репрезентативно представљају понуде здравственог туризма потенцијалним клијентима. |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Историјат балнеотерапије. Балнеоклиматологија. Балнеологија. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Метеорологија и хумана биометеорологија. Хумана биометеорологија. Метеорофизиологија. Метеоропатологија. Метеоропрофилакса. Биотропна временска стања и метеоротропизам. Метеоропатија и метеоропате. Биометеоролошка прогноза. Климатологија и хумана биоклиматологија. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори. Климатски чиниоци. Климатски фактори. Климатски индикатори. Класификација климе. Хумана биоклиматологија. Климатофизиологија. Климатопатологија. Климатопрофилакса. Климатотерапија. Утицај климатских фактора на здравље човека. Утицај температуре, влажности ваздуха, електричног састава ваздуха, ваздушаног притиска, струјања ваздуха на здравље. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Минералне воде. Подела минералних вода. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода. Класификација лековитих минералних вода по рН нивоу, количини растворених чврстих материја, јонском саставу, температури, радиоактивности, боји, раствореним гасовима, бактериолошком саставу, на основу садржаја специфичних компоненти. Остале класификације лековитих минералних вода. Балнеотерапија. Примена минералних вода. Купање (купке). Пићење минералне воде. Вагинална испирања, орошавања и клизме. Инхалације. Примена пелоида. Класификација пелоида. Биолошка дејства пелоида. Начин апликације пелоида. Утицај минералних вода на здравље човека (Хидрокарбонатне, сулфатне, хлоридне, гвожђевите – арсенске, јодно – бромне, сумповите, радиоактивне, угљенокиселе минералне воде Улога појединих минерала и микроелемената. Приказ балнеотерапије код појединих обољења (обољења локомоторног система, кардиоваскуларног система, уринарног система, хематопоезног система, респираторног система, обољења коже, болести метаболизма - шећерне болести, болести имунолошког система). Протоколи балнеотерапије, физикалне терапије и рехабилитације оболелих од инсулин - зависног дијабетеса, обољења органа за варење (чира на дванаестопалачном цреву, болести јетре и жучних путева), болести женских репродуктивних органа. Индикације за балнеотерапију. Контраиндикације за балнеотерапију. Примена физикалне терапије у бањским условима (термотерапија, криотерапија, фототерапија, електротерапија, једносмерна струја, наизменичне струје ниске, средње и високе фреквенције, сонотерапија, хидротерапија, магнетотерапија, ласеротерапија). Кинезитерапија. Превенција кроз покрет. Спорт. Здравствени, терапеутски и такмичарски спорт. Рекреација. Физијатријска понуда рехабилитационих превентивних мера као ексклузивитет здравствено – туристичке понуде. Мануелна терапија и масажа. Таласотерапија. Бање и климатска места у Србији <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из |

практике туристичких организатора медицинских путовања.

Литература
Живановић, С. Облици и трендови здравственог туризма. Краљево: Принт-промет. 2015
Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде.Краљево 2004.
Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009.

| | | |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|

Методe извођења наставе
Предавања, вежбе, консултације

Оцена знања (максимални број поена 100)

| | | | |
|----------------------------|-------|----------------------|-------|
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | | |
| практична настава | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Предмет треба да омогући студентима стицање знања о сигурности и квалитету хране и пића у угоститељству, да их упозна са законским и другим регулативама и међународним искуствима из ове области. | | | |
| Исход предмета Студенти ће стећи знања како да препознају и учествују у имплементацији кључних елемената предусловних програма, добре произвођачке и добре хигијенске праксе, као и основних принципа НАССР система. Такође, омогућава има да уоче значај квалитета хране и да то примене у системима управљања сигурношћу и квалитетом хране. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Опасности у храни (физичке, хемијске, биолошке); Добра произвођачка пракса; Добра хигијенска пракса; Санитрне мере за спречавање тровања храном у хотелској кухињи; Стандарди у кухињи, санитарна безбедност; Принципи НАССР система (анализа ризика, идентификација критичних контролних тачака, дефинисање критичних граница, мониторинг, утврђивање корективних мера, вођење документације, верификација система); Захтеви и норме ISO 22000:2005 за управљање сигурношћу хране. Специфичности примене система осигурања сигурности хране у здравственом туризму. Квалитет хране. Системи управљања квалитетом хране. Набавка и складиштење хране и пића; Паковање у практичну, функционалну, хигијенску и визуелно атрактивну амбалажу. Практична настава Вежбе, Израда и презентација семинарских радова, посета одговарајућих угоститељских објеката. | | | |
| Литература 1. Шкрињар, М. и Тешановић, Д. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, ПМФ, Нови Сад. 2. Шкрињар, М. (2001): Микробиолошка контрола животних намирница, Технолошки факултет, Нови Сад 3. Барјактаревић, Д. (2013): Управљање квалитетом у хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација; практична настава | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ВЕЛНЕС И МЕДИЦИНСКИ ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сандра М. Живановић , Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Услов: | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са комплексним концептом wellness и spa туризма који инкорпорира и балансира елементе животног стила, као што су: физичко, ментално и духовно благостање, однос индивидуе са самом собом, другима и окружењем, срећа, квалитет живота, холистичка пракса и духовна уверења. Објашњавање студентима да је wellness туризам збир свих односа и појава који су настали на путовању и боравку људи чији је главни мотив да очувају и унапреде своје здравље, док медицински туризам подразумева путовање до одређених места у другој земљи због свеобухватног медицинског третмана, стоматолошког или хируршког захвата, зато што та дестинација омогућава бољи приступ нези, обезбеђује већи квалитет здравствене услуге или нуди исти третман по значајно приступачнијој цени. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма и да направе разлику између путовања ради wellnessa, које укључује релаксацију и третмане лепоте и путовања услед болести, које подразумева медицинске интервенције и прегледе лекара. Током наставе студенти упознају најзначајније дестинације wellness и медицинског туризма код нас и у свету и оспособе се да у свом будућем раду репрезентативно представљају понуде wellness, spa и медицинског туризма потенцијалним клијентима. | | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Концепт wellness–а. Сличности и разлике Спа и Wellness туризма. Типови спа центара (Club Spa, Cruise ship Spa, Day Spa, Destination Spa, Medical Spa, Mineral Springs Spa, Resort hotel spa). Најчешћа понуда Спа и Wellness програма (Сауне. Сува сауна. Полусува сауна. Парна сауна. Инфрацрвена сауна. Масаже. Слана соба. Kneipp терапија. Float спа капсула). Fitness, спортски програми и програми анимације. Организација wellness туризма. Промоција wellness туризма. Најзначајније дестинације wellness туризма. Сличности и разлике wellness и медицинског туризма. Савремене оријентације wellness и медицинског туризма. Медицински туризам. Врста медицинских услуга у медицинском туризму. Планирање медицинског путовања. Међународна здравствена акредитација. Немедицинске услуге и медицинско-правна питања. Ризици медицинског путовања. Најзначајније дестинације медицинског туризма. Медицински туризам- глобална конкуренција у здравству. Промоција медицинског туризма <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера примене природних лековитих фактора у Wellness и spa туризму, као и ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања. | | | |
| Литература Живановић, С. Облици и трендови здравственог туризма. Краљево: Принт-промет. 2015 Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде.Краљево 2004. Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | | |
| практична настава | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|---|----------|-------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ | | | |
| Назив предмета: Физикална медицина и рехабилитација | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Александра Ј. Јуришић-Шкевин , Живановић М. Сандра | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са улогом физиотерапеута у савременој физиотерапији и у примарној, секундарној и терцијарној превенцији. Упознавање са основним принципима деловања физикалних агенаса и одређеним техникама примене хидротерапије, термотерапије, сонотерапије, фототерапије, магнетотерапије, електротерапије, кинезитерапије и балнеотерапије. Упознавање студената са основним принципима медицинске рехабилитације, са посебним потребама које постоје код деце и одраслих људи и са могућностима медицинске рехабилитације у њиховом оспособљавању. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју терапијски и превентивни значај физикалне терапије и медицинске рехабилитације и делокруг рада физиотерапеута. Сечена теоријска знања студенту дају компетенције за анализирање и разликовање улоге физиотерапеута у клиничком окружењу и осталим доменима рада; препознавање, анализирање и поређење модела тимског рада; дефинисање значаја превентивне физиотерапије и делокруга рада физиотерапеута у подручју примарне, секундарне и терцијарне превенције; промовисање едукативне улоге физиотерапеута у заштити и унапређењу здравља. | | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Дефиниција и предмет изучавања физикалне терапије, историјат, подела физикалне терапије, апаратурна и безапаратурна физикална терапија. Физичко – хемијске карактеристике физикалних агенаса. Утицај природних фактора на здравље човека. Карактеристике примене свих видова физикалних агенаса. Физиотерапеут као члан тима за рехабилитацију разних патолошких стања (место, улога и задаци физиотерапеута као члана рехабилитационог тима). Термотерапија, хидротерапија, магнетотерапија, механотерапија, фототерапија, електротерапија, кинезитерапија и балнеотерапија. Предност коришћења физикалних агенаса у превенцији. Индикације за примену физикалних агенаса. Контраиндикације за примену физикалних агенаса. Примена физикалне терапије у бањским условима. Дефиниција, историјат, задаци, циљеви, организација службе медицинске рехабилитације, неспособност за рад и самостални живот, особе са посебним потребама и рехабилитација, тестирање активности самозбрињавања и дневног живота, комуникације и оцена радне способности, професионална рехабилитација, социјална рехабилитација, рехабилитација у заједници и нивои заједнице. Општи принципи медицинске рехабилитације код неуролошких, ортопедских, кардиоваскуларних, респираторних и реуматских болесника, рехабилитација болесника са деформитета локомоторног система, рехабилитација болесника после уградње ендопротеза зглобова, преоперативна припрема, постоперативна рехабилитација. Тимски рад у медицинској рехабилитацији. <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | |
| Литература Милорад Јевтић: Физикална медицина и рехабилитација. Медицински факултет, Крагујевац, 1999. Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде. Краљево 2004. Миодраг Вељковић: Клиничка физикална терапија. ВМШ, Ћуприја, 2004. | | | |
| Број часова активне наставе | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | | |
| практична настава | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: КУЛТУРНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Исаковић Јб. Смиљка | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписан осми семестар | | | |
| Циљ предмета –Предмет омогућује идентификацију и дефинисање значајних фактора у култури и њихово позиционирање у вези са повећаном тражњом у области културног туризма, једном од најперспективнијих грана туризма у новом миленијуму, са посебним акцентом на облицима туризма насталим као резултат развоја културе, уметности и високих технологија. Циљ је оспособљавање студената за сагледавање системских и интердисциплинарих аспеката развоја културног туризма, као и за активно учешће у стварању повољне климе у тој области код нас, директно или индиректно везаној за културу и уметност, али и за индивидуално, самостално и иновативно понашање у будућим професионалним каријерама. | | | |
| Исход предмета - Након одслушаних предавања и вежби, студенти ће бити у могућности да уоче вредности културе и уметности у формирању појединих облика културног туризма. На тај начин они ће моћи да се баве планом развоја на нашим просторима, као и да ураде студију презентације, промоције и пласмана туристичке понуде наше земље у области културног туризма, на домаћем и иностраном туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета – Појам и карактеристике културног туризма. Историјат културног туризма. Нематеријално културно наслеђе. Материјално културно наслеђе.Глобализација у културном туризму. Утицај медија на културни туризам. Рурални културни туризам. Фестивали на отвореном. Урбани културни туризам. Туризам догађаја (фестивали, манифестације). Чување културног наслеђа – музеји, изложбе, збирке, аукције. Религиозни туризам. Тамни (ратни) туризам.Културне руте и путеви. Виртуелни туризам и туре. | | | |
| Литература | | | |
| 1. В. Кривошејев, <i>Управљање баштином и одрживи туризам</i> , Ваљево,2014. 2. Морган, Причард, Прајд, <i>Дестинација као бренд</i> , Клио 2015. 3. Д. Ђукић, Весна. <i>Културни туризам</i> , Клио 2005. Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| поена | | | |
| активност у току предавања | | 5+5 | писмени испит |
| колоквијум-и | | 40 | усмени испит |
| 40 | | | |
| Семинарски | | 10 | |
| | | | |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 4 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Радовановић М. Александра | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 3. | | | |
| Циљ предмета Развијање способности вођења пословне комуникације – давања презентација, учешћа у преговорима, учешћа на састанцима. Развијање вештине превођења сложенијих текстова са енглеског на српски језик и са српског на енглески. Овладавање облицима пословне преписке. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна неопходне изразе и језичке функције које омогућавају успешну комуникацију; разуме језик преговора, вођења састанака, давања презентација; може да даје презентације на енглеском језику, учествује на састанцима и води преговоре, напише пословно писмо, биографију и пропратно писмо, преводи сложеније текстове са енглеског на српски и са српског на енглески језик. | | | |
| Садржај предмета Граматика: Подвлачење разлика између сложенијих конструкција у српском у енглеском језику. Лексика у вези са обрађеним темама: састанци, преговори, презентације, пословно повезивање, промене у свету туризма, ризик, тимски рад, учинак организације, ресурси, лидерство, вредности, пробијање на тржиште. | | | |
| Литература (основна) 1. Baade, K. et al. 2009. Business Result, Advanced, Student’s Book. Oxford: OUP | | | |
| Литература (додатна) 1. Vince, M. 2003. Advanced Language Practice: with Key. London: Macmillan 2. Armitaž-Amato, R. 2006. Poslovna korespondencija ENGLESKI. Beograd: Klett 3. Цвејић, М. 2006. Енглеско-српски српско-енглески пословни речник. Београд: Просвета 4. Речник ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматиком. Београд: Институт за стране језике 5. Савремени текстови из области туризма, хотелијерства и економије из часописа и са Интернета (превод) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 3 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 30 |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ФИНАНСИЈСКА ЕКОНОМИЈА И ОСИГУРАЊЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Љнатовић Е. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ изучавања предмета је упознавање студената са основним појмовима из области финансијске економије и осигурања, пружање знања о најважнијим елементима савремених финансија, као и суштинско разумевање значаја осигурања и његових елемената. | | | |
| Исход предмета Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из области финансијске економије и осигурања. Студенти ће савладавањем градива овог предмета бити оспособљени за темељно разумевање и примену: <ul style="list-style-type: none"> • основних принципа савремених финансија, • основних принципа осигурања. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Савремене финансије: управљање финансијским токовима, инвестицијама и ризиком; Савремена финансијска теорија; Улога и значај финансијског система; Елементи финансијског система: финансијско тржиште, финансијски инструменти, финансијске институције; Осигуравајуће компаније као институционални инвеститори на финансијском тржишту; Историјски развој и појам осигурања; Субјекти осигурања; Елементи осигурања: ризик, премија, осигурани случај и накнада из осигурања; Врсте осигурања; Реосигурање, саосигурање и здравствено осигурање; Савремене тенденције развоја осигурања у свету. <i>Практична настава</i> Вежбе, израда семинарског рада, презентација допунских информација и практичних примера, примена теоријских знања за решавање проблема и задатака из наведених области, ангажовање студената на анализи примера из пословне праксе. | | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Бранко Урошевић, <i>Финансијска економија</i>, Економски факултет, Београд 2013. 2. Јелена Кочовић, Предраг Шулејић, Татјана Ракоњац-Антић, <i>Осигурање</i>, Економски факултет, Београд 2010. 3. Милена Јакшић, <i>Финансијско тржиште-инструменти и институције</i>, Економски факултет, Крагујевац, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Теоријско излагање, анализа примера из праксе, консултације, промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | 60 | Усмени испит | 30 |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: КУЛТУРНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Исаковић Љ. Смиљка | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписан осми семестар | | | |
| Циљ предмета –Предмет омогућује идентификацију и дефинисање значајних фактора у култури и њихово позиционирање у вези са повећаном тражњом у области културног туризма, једном од најперспективнијих грана туризма у новом миленијуму, са посебним акцентом на облицима туризма насталим као резултат развоја културе, уметности и високих технологија. Циљ је оспособљавање студената за сагледавање системских и интердисциплинарних аспеката развоја културног туризма, као и за активно учешће у стварању повољне климе у тој области код нас, директно или индиректно везаној за културу и уметност, али и за индивидуално, самостално и иновативно понашање у будућим професионалним каријерама. | | | |
| Исход предмета - Након одслушаних предавања и вежби, студенти ће бити у могућности да уоче вредности културе и уметности у формирању појединих облика културног туризма. На тај начин они ће моћи да се баве планом развоја на нашим просторима, као и да ураде студију презентације, промоције и пласмана туристичке понуде наше земље у области културног туризма, на домаћем и иностраном туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета – Појам и карактеристике културног туризма. Историјат културног туризма. Нематеријално културно наслеђе. Материјално културно наслеђе.Глобализација у културном туризму. Утицај медија на културни туризам. Рурални културни туризам. Фестивали на отвореном. Урбани културни туризам. Туризам догађаја (фестивали, манифестације). Чување културног наслеђа – музеји, изложбе, збирке, аукције. Религиозни туризам. Тамни (ратни) туризам.Културне руте и путеви. Виртуелни туризам и туре. | | | |
| Литература 1. В. Кривошејев, <i>Управљање баштином и одрживи туризам</i> , Ваљево,2014. 2. Морган, Причард, Прајд, <i>Дестинација као бренд</i> , Клио 2015. 3. Д. Ђукић, Весна. <i>Културни туризам</i> , Клио 2005. Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5+5 | писмени испит | |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 40 |
| Семинарски | 10 | | |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕЂУНАРОДНО ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Јакићевић С. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан VI семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање са развојем туризма кроз епохе, туристичким атрактивностима и социо-културним утицајем туризма. Развијање свести о томе колико је туризам као грана привреде у стању да изврши велики утицај на туристичке дестинације, транзитна подручја, али и на земље порекла. Указивање на значај утицаја образовног сектора у развоју науке о туризму с обзиром на чињеницу да уколико се туризам развија без било каквог менаџмента, негативни ефекти драстично долазе до изражаја. | | | |
| Исход предмета Да студент овлада основним теоријским и практичним знањима у вези са менаџментом у туризму и хотелијерству са посебним акцентом на међународни менаџмент у туризму и хотелијерству који ће допринети проширивању видика студената кроз анализу диференцираности менаџмент процеса у различитим деловима света. На тај начин студенти ће лакше уочавати промене и стећи вештине брзог прилагођавања новонасталим променама у циљу максимизације ефикасности пословања и стварању конкурентне предности. | | | |
| Садржај предмета Развој туризма; Туристичко тржиште; Карактеристике и перспективе кретања на међународном туристичком тржишту; Дестинације; Развој дестинација; Положај и перспективе Европе на међународном туристичком тржишту; Положај Америке на међународном туристичком тржишту; Положај региона источне Азије и Пацифика на међународном туристичком тржишту; Ваздушни саобраћај и међународно туристичко тржиште; Ланци хотела; Социо-културни утицаји туризма и утицаји окружења. | | | |
| Литература 1. Рилке, Б., <i>Интернационални менаџмент туризма и хотелијерства</i> , Европски универзитет, Београд 2003. године 2. Унковић, С., Др. Чачић, К., Др. Бакић, О., <i>Савремена кретања на туристичком тржишту</i> , Економски факултет Београд 2002. година | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад на на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 50 |
| Колоквијуми | 30 | | |
| семинарски рад | 15 | | |

| | | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|-------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА КУЛТУРА И ЕТИКА | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Исаковић Љ. Смиљка | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | | |
| Циљ предмета | | | | |
| Образовни циљ предмета састоји се у указивању на важна друштвена и вредносна питања пословања, а што је од посебног значаја за област хотелијерства и туризма због непосредне упућености на клијента као крајњег корисника услуге у овој области пословања. У том смислу, посебно ће се указивати на значај поверења и социјалног капитала, чиме се покреће дилема односа између економије и етике. | | | | |
| Исход предмета | | | | |
| Најзначајнији исход предмета представља стицање сазнања о значају етичких норми, тј. да одсуство етичких норми у пословању наноси велику штету како појединачним предузећима у области хотелијерства и туризма, тако и свим другим субјектима и појединцима који су укључени у функционисање ових привредних субјеката. У том смислу, значајно је јасно позиционирање две основне димензије испољавања и манифестовања пословне етике – колективне, тј. групне етике и етике појединаца. | | | | |
| Садржај предмета | | | | |
| Теоријска настава: | | | | |
| Морал као друштвена појава. Порекло, карактеристике и основ морала. Мотивација и радни морал. Етика као наука о моралу. Развој етичке мисли. Настанак и развој пословне етике. Одговорност и пословна етика. Пословна етика и пословна комуникација. Етичке норме и правила професионалног понашања. Етички кодекси и етичке норме. Поверење и социјални капитал у функцији стварања повољног пословног амбијента. Облици испољавања и манифестовања пословне етике – колективна, тј. групна етика, етика појединаца. Нарушавање пословне климе и односа као последице стављања личног интереса изнад колективних, законских, изнад норми обичајног пословног морала и људског односа. Могућности одређивања границе између пословне етике и економског интереса као питање личне одлуке, властитог доживљаја ситуације, потреба, интереса и мотива, питање властитог интегритета, али и културног наслеђа, очекивања и притисака који долазе из предузећа и окружења. | | | | |
| Практична настава: | | | | |
| Вежбе и израда семинарских радова. | | | | |
| Литература | | | | |
| 1. К.Крчац: Увод у пословну етику и корпорацијску друштвену одговорност, МАТЕ, Загреб, 2007. | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Предавања и вежбе, консултације за припремање испита и израду семинарских радова. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | | 10 | усмени испит | 50 |
| колоквијум-и | | 40 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: : ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕКОМЕНАЦМЕНТ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија , Џвијановић В. Драго | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Планирање, организовање и вођење животне средине у свету и код нас и сагледавање промена у животној средини са посебним акцентом на утицај туристичке привреде, и начине којима ће се минимализовати негативни утицаји, а наглашавати позитивни. Такође, разумевање водећих еколошких теорија, концепата, принципа и искуства ради дефинисања и решавања еколошких проблема, разумевања постојећих политичких, економских, правних, међународних и социјалних импликација људских интеракција са животном средином. | | | |
| Исход предмета Савладавањем програмског садржаја ове наставне дисциплине, студенти стичу компетенције за критичко размишљање о проблематици заштите животне средине, да указују на неопходност систематске бриге за процену стања и начина контроле постојећих и увођења нових технологија и концепција развоја. Биће оспособљени да дају допринос повећању стручног разумевања еколошког пословања, како би се створили услови за развој екотуризма у Србији. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Дефинисање и објашњење основних појмова животне средине. Савремени еколошки проблеми; Узроци загађења животне средине; Процес менаџмента животне средине, планирање, организовање, вођење, контролисање. Организација друштва као окружење менаџменту животне средине. Ресурси организације управљања животном средином. Туризам и управљање заштитом животне средине; Животна средина као туристичка атракција; Повратни утицај туризма и животне средине; Однос планирања и организације туризма према заштити животне средине; Носећи капацитет; Границе прихватљивих промена; Процена утицаја на животну средину; Зонирање туризма; Етички кодекси; Организација мониторинга животне средине. Кадровска политика управљања животном средином. Примена и контролисање система управљања животном средином. Међународни аспекти заштите животне средине. Практична настава Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Израда семинарских радова, Стручне екскурзије, Анализа студија случаја из познатих примера | | | |
| Литература 1. Петровић, Н. (2007): <i>Еколошки менаџмент</i> , ФОН, Београд. 2. Голушин, М. <i>Екоменаџмент</i> , Факултет за предузетни менаџмент, Нови Сад. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ТУРИСТИЧКО ПРАВО | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Станковић В. Братислав | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са правним правилима којима се регулише статус привредних и туристичких субјеката, као и правни односи у које ступају привредни, односно туристички субјекти. | | | |
| Исход предмета Стицање знања о оснивању, пословању и престанку привредних субјеката, о закључењу и извршењу уговора, о туристичким уговорима, о обављању банкарских послова, издавању и дејству хартија од вредности, са посебним освртом на меницу и чек. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> У оквиру предмета се изучавају следећа основна питања: статусни положај привредних и туристичких субјеката, општа правила о закључењу, извршењу и престанку уговорног односа, посебна правила која се тичу туристичких уговора (уговор о организовању путовања, посреднички уговор о путовању, уговор о ангажовању угоститељских путовања, уговор о временском коришћењу угоститељских објеката, уговор о директним хотелским услугама, уговор о услугама исхране и точења пића, уговор о угоститељској остави), банкарски послови, општа правила о појединачним хартијама од вредности, меница, чек. <i>Практична настава: Вежбе</i> Провера теоријског знања и анализа судске праксе. | | | |
| Литература Миодраг Мићовић, <i>Привредно право</i> , Крагујевац, 2010. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, колоквијуми, семинарски радови, консултације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | 10 | усмени испт | 50 |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: НАЦИОНАЛНА ЕКОНОМИЈА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Ѓатовић Е. Драгана | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са националном економијом као примењеном макроекономском научном дисциплином. Објашњавање структуре, раста и функционисања привреде Републике Србије применом савремених макроекономских теоријских концепата. Утврђивање положаја привреде Републике Србије у региону Западног Балкана односно Југоисточне Европе на основу макроекономских теоријских модела за малу, отворену привреду. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности функционисања привреде Србије и њеног положаја у региону Западног балкана и Југоисточне Европе. Способност примене стечених теоријских знања из макроекономије у решавању практичних проблема везаних за примену мера и инструмената економске политике. Спремност да као будући носиоци економске политике на локалном, регионалном, националном и наднационалном нивоу (стратегијски, тактички, оперативни ниво) доносе одлуке са позитивним исходом за националну привреду. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> 1. Национална економија као примењена макроекономска научна дисциплина 2. Систем националних рачуна УН (SNA 2009) 3. Основни макроекономски агрегати Републике Србије 4. Потенцијални и стварни производ Републике Србије 5. Структура привреде Републике Србије 6. Концепти пуне и недовољне запослености: Незапосленост у Републици Србији 7. Макроекономска неравнотежа: Инфлација и дефлација у Републици Србији 8. Интегрално тржиште: Тржиште добара и услуга у Републици Србији 9. Спољноекономска неравнотежа: Извоз и увоз робе и услуга Републике Србије 10. Улога државе у привреди Републике Србије: Фискална политика и спољнотрговинска политика 11. Улога централне банке у привреди Републике Србије: Монетарна политика Народне банке Србије 12. Компаративна анализа економских перформанси земаља Југоисточне Европе <i>Практична настава:</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера кретања основних макроекономских агрегата привреде Србије, ангажовања студената у анализи примера из праксе примена мера и инструмената економске политике. | | | |
| Литература 1. Д. Ѓатовић: <i>Економија Србије: структура, раст и функционисање националне привреде</i> , Београд, 2007. 2. Д. Ѓатовић, А. Јованцаи: <i>Основи макроекономије</i> , Београд, 2014. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 30 |
| практична настава | | | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар(и) | 20 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|--|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ЉУДСКИМ РЕСУРСИМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић М. Небојша | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан V семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Учинити студенте свесним значаја менаџмента људским ресурсима, пренети им знања о активностима управљања људским ресурсима као и о структурирању сектора људских ресурса, као и знања о томе како управљати људима у организацији. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Изучавањем овог наставног предмета студенти стичу знања о природи менаџмента људских ресурса, о процесима анализе посла и формирања организације кроз процес регрутовања и селекције кандидата, основним методама обуке, развоја и оцењивања перформанси чланова организације, као и о најважнијим аспектима формирања зарада, радних односа и управљања флукуацијом запослених | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| - Увод у менаџмент људских ресурса | | | |
| - Анализа посла | | | |
| - Планирање људских ресурса | | | |
| - Регрутовање и селекција кандидата | | | |
| - Обука и развој запослених | | | |
| - Оцењивање перформанси и системи зарада | | | |
| - Радни односи и колективно преговарање | | | |
| - Напуштање организације | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, истраживачки рад, анализа случајева | | | |
| Литература | | | |
| 1. Богићевић Б, Менаџмент људских ресурса, Економски факултет, Београд, 2004 | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавање ех катедра, интерактивни облици наставе, семинарски радови, презентације, индивидуални и групни пројекти | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| активност у току предавања | | 7 | |
| колоквијум-и | | 40 | |
| Семинарски | | 8 | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: : ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ЕКОТУРИЗАМ И ЗАШТИТА ПРИРОДЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Презентовање знања о значају, разлозима, циљевима и задацима заштите природе, са посебним акцентом на улози заштићених природних добара у свету и у нашој земљи; Упознавање са међуусловљеношћу туризма и заштите природе. Односно расту значаја еколошких фактора за успешно и дугорочно туристичко привређивање; Сагледавање места и улоге националних паркова и других заштићених добара у политици заштите природе као сегмента система заштите животне средине како у нашој земљи, тако и у иностранству. | | | |
| Исход предмета Усвајање знања о појму, значају, улози и структурним одликама екотуризма, као концепта и тржишне категорије; Изградња компетенција студената за избор адекватних инструмената за примену концепта екотуризма у реалном и на конкретним дестинацијама (национални паркови и друга заштићена природна добра), чиме ће се афирмисати апликативни карактер знања стечених похађањем овог предмета. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основна питања заштите природе - Концепцијске поставке и циљеви заштите природе; Оснивање и значај заштићених природних добара; Однос заштите природе и заштите животне средине; Основе планирања заштите природе; Заштићена природа Србије – преглед и оцена стања; Природно-географске и функционалне особености националних паркова; Развој туризма и заштита природе у националним парковима Србије; Туризам и заштита природе у националним парковима Балканског полуострва, Европе и САД-а; Екотуризам као концепт и тржишна категорија. Еколошки, економски и социо-културни оквир екотуризма; Развој екотуризма у свету и у нашој земљи; <i>Практична настава</i> Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација семинарских радова везаних за развој туризма и заштиту природе у заштићеним добрима; Обилазак заштићеног природног добра, ради сагледавања могућности за развој екотуризма; Израда SWOT анализа за поједина туристичка места, са освртом на еколошке аспекте туристичке валоризације | | | |
| Литература 1. Стојановић, В. (2007): Одрживи развој туризма и животне средине, Природно-математички Факултет, Нови Сад 2. Јовичић, Д. (2010): Туризам и животна средина; ТОН плус, Београд 3. Muller, H. (2004): Ekologija i turizam, povezanost područja u delovanja, Masmedia, Zagreb. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): <u>Сенић Р. Владимир</u> | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са проблематиком хотелског пословања у савременим условима привређивања, представљајући основне принципе менаџмента и фазе менаџмент процеса у хотелском предузећу, као и специфичности управљања хотелским департманима, пројектима и операцијама, са посебним освртом на способности и карактерне одлике менаџера, које су од суштинског значаја за успешно спровођење управљачких активности. Примарни задатак односи се на увођење студената у стварни свет хотелијерства, што се постиже практичном обуком - вежбама на терену и студијом случајева. | | | |
| Исход предмета Студенти ће овладати теоријским и практичним знањима у оквиру менаџмента у хотелијерству и упознати се са савременим условима пословања у тој области, што ће им омогућити стицање вештина за обављање менаџерских задатака у хотелском предузећу и доношење исправних стратегијских одлука. Након изучавања свих појединих фаза менаџмент процеса у различитим одељењима хотелског предузећа, студенти ће стећи потпунију слику о повезаности тих елемената и утицају који имају једни на друге, као и важности сваког елемента у систему управљања хотелским пословањем. | | | |
| Садржај предмета <i>Увод</i> <ul style="list-style-type: none">- Предузеће и окружење- Суштина и појам менаџмента- Карактеристике менаџера <i>Фазе менаџмент процеса у хотелском предузећу</i> <ul style="list-style-type: none">- Планирање- Организовање- Лидерство- Комуницирање- Мотивисање- Одлучивање- Контрола <i>Специфичности менаџмента у оквиру хотелских департмана</i> <ul style="list-style-type: none">- Органи корпоративног управљања- Управљање људским ресурсима- Управљање рецепцијом- Управљање хотелским домаћинством- Управљање сектором хране и пића- Управљање општим и административним службама- Управљање инвестицијама- Управљање пројектима | | | |
| Литература 1. Чачић, К. (2011). <i>Пословање хотелских предузећа</i> , Универзитет Сингидунум, Београд 2. Церовић, З. (2003). <i>Хотелски менаџмент</i> , Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Опатија | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе (презентације, истраживања, студије случајева, посете хотелима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| семинарски рад | 15 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Студијски програм : ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ТУРИСТИЧКИХ ДЕСТИНАЦИЈА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Предмет је конципиран са циљем да студенти овладају теоријско-аналитичким и примењеним знањима у вези са планирањем, организовањем и контролом развоја туристичке дестинације, с посебним освртом на карактеристике Србије као туристичке дестинације. Упознавање са најновијим теоријским знањима као и примерима из праксе има за циљ да студенти савладају вештине решавања проблема у управљању туристичким дестинацијама. Студенти ће бити оспособљени за разумевање начина постизања конкурентности и одрживости туристичке дестинације. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стицање теоријско-аналитичких и примењених знања из области планирања, организовања и контроле развоја туристичке дестинације, са посебним освртом на карактеристике Србије као туристичке дестинације. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава: | | | |
| Концепција одрживог развоја – савремени приступ управљању туризмом; | | | |
| Туристичка дестинација – кључни елемент у систему развоја туризма; Развој научне мисли у туризму и менаџмент туристичких дестинација; Избор и доживљаји туристичке дестинације; | | | |
| Ефекти развоја туризма у дестинацији; Носећи капацитети туристичких дестинација; Стратегијско управљање туристичком дестинацијом; Националне, регионалне и локалне туристичке организације – кључни чиниоци управљања туристичким дестинацијама; Систем туристичког планирања; Просторно плански аспекти развоја туристички дестинација; Стратегијско планирање маркетинга туристичких дестинација, Индикатори за праћење ефеката управљања туристичким дестинацијама; Финансирање туристичких дестинација. | | | |
| Практична настава: | | | |
| Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад | | | |
| Активно присуство и учешће на часовима предавања и вежби. | | | |
| Литература | | | |
| Јовичић, Д., <i>Менаџмент туристичких дестинација</i> , Желнид, Београд, 2002 | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, вежбе, семинарски радови, практична настава (посете туристичким организацијама, сусрети са стручњацима из праксе, посете сајмовима туризма, учешће у организацији манифестација, итд). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| Колоквијуми | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ИНФОРМАЦИОНЕ И КОМУНИКАЦИОНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ И ТУРИЗМУ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студента са значајем информационих система и комуникационих технологија и њиховим утицајем на привредни развој. Стицање знања из области информационих и комуникационих технологија. Упознавање са најновијим технологијама из ове области коришћеним у изради информационих система. | | | |
| Исход предмета: Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Разумевање улоге, основа и структуре информационих система, информационих и комуникационих технологија. Разумевање основа и структуре система за управљање подацима, базама података, система заснованих на web технологијама, система за подршку менаџменту предузећа. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених апликативних софтверских решења пословних информационих система са акцентом на она која су присутна у хотелијерству и туризму. Способност примене техника, метода и софтверских алата за развој информационих система и њихова примена за типичне пословне процесе. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Структура података. Класификација, елементи физичке и логичке структуре, чување података. Општа структура система за управљање базама података. Модели база података. Базе података и методологија развоја ИС. Информациони системи. Општи појмови и дефиниције. Структура ИС-а. Методе развоја ИС. Животни циклус и развој софтвера у општем случају. Улога клијента у развоју информационог система. Спецификација апликација. Традиционално и електронско пословање, сервис електронског пословања. Интелигентни пословни системи у хотелијерству и туризму. Практична настава. Вежбе, Други облици наставе. Саставни делови ИС-а. Хардверске компоненте у ИС-у. Увезивање хардверских компоненти неопходних за функционисање ИС-а. Упознавање са системима за управљање базама података, софтверским алатима за развој софтвера и савременим апликативним софтверским решењима пословних информационих система присутних у хотелијерству и туризму. Израда спецификације захтева за ИС. | | | |
| Литература 1. З. Арсовски: Информациони системи; Универзитетски удбеник, Економски факултет, Крагујевац, 2002. 2. А. Његуш: Информациони системи у туристичком пословању; Универзитет Сингидунум, Београд, 2010. 3. Ј. Новаковић: Електронско пословање; Факултет за пословне студије, Београд, 2005. 4. В. Цвјетковић: Савремене информационе технологије; Природно-математички факултет, Нови Сад, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 3 |
| Методе извођења наставе Предавања, теоријске вежбе, практични рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 30 |
| Колоквијуми | 40 | | |
| семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| тудијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: БРЕНД МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Ј. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета <ul style="list-style-type: none">Упућивање студената у основне теоријске концепте и апликативне димензије бренд менаџмента;Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су брендирање туристичких производа и услуга, и брендирање подручја. | | | |
| Студенти ће стећи добро разумевање процеса креирања бренда и његових основних и додатних вредности. Анализираће се допринос брендова успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета <p>Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације принципа бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за примену стратегије брендирања у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање производа и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски креирају брендове високе вредности на туристичком тржишту.</p> | | | |
| Садржај предмета <p>Материја предмета је груписана у девет области:</p> <ol style="list-style-type: none">Појам бренда и бренд менаџментаВезе између савременог потрошача и брендаКреирање основних вредности бренда и стратегија позиционирањаАрхитектура брендаИнтерна имплементација бренд менаџмент приступаЕсктерна имплементација бренд менаџмент приступаМерење вредности брендаСпецифични аспекти брендирањаБренд менаџмент у пракси | | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none">Вељковић, С., Бренд менаџмент, Економски факултет Универзитета у Београду, 2010. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања и вежбе, консултације за припремање испита | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 40 |
| Практична настава | 10 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | 40 | | |

| | | | | |
|--|----------|-------------------------|-------------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ | | | | |
| Назив предмета: Рехабилитација у спорту и рекреација | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Александра Ј. Јуришић-Шкевин , Живановић М. Сандра | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Циљ предмета Стицање знања о специфичности етиологије, патогенезе, тока, прогнозе, превенције и лечења повреда у спорту са аспекта физикалне терапије. Стицање знања о спортском туризму, рекреацији и спортској рекреацији као специфичном подручју физичке културе. | | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју терапијски и превентивни значај физикалне терапије и медицинске рехабилитације и делокруг рада физиотерапеута у спорту. Стечена теоријска знања студенту дају компетенције за анализирање и разликовање улоге физиотерапеута у области спорта и рекреације; препознавање, анализирање и поређење модела тимског рада; дефинисање значаја превентивне физиотерапије и делокруга рада физиотерапеута у подручју спорта и рекреације; промовисање едукативне улоге физиотерапеута у заштити и унапређењу здравља, са посебним освртом на спортисте и рекреативце. | | | | |
| Садржај предмета: Теоријска настава: Место, улога и задаци физиотерапеута као члана рехабилитационог тима. Физијатријска и физиотерапеутска дијагностика, процена, план и програм физиотерапије у оквиру лечења и рехабилитације акутних, ендогених, егзогених повреда у спорту меких ткива и коштано–зглобног система, ендогених хроничних спортских повреда (синдрома пренапрезања), постоперативни поступци у оквиру спортске медицине (артроскопске интервенције и инвазивне ортопедско хируршке интервенције). Физички агенси у рехабилитацији повреда у спорту и спортских повреда (фототерапијских агенси, хидротерапија, термо и криотерапија, електротерапија, ултразвук, магнетотерапија, апаратурна механотерапија и кинезитерапија). Специфичности примене физикалних агенаса у лечењу повреда деце и адолесцената. Превенција повреда у спорту и спортској рекреацији. Рекреација и спортска рекреација – дефиниција, теорија, подручје и циљеви. Практична настава: Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у превенцији и терапији повреда у спорту, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | | |
| Литература Милорад Јевтић: Физикална медицина и рехабилитација. Медицински факултет, Крагујевац, 1999. Миодраг Вељковић: Клиничка физикална терапија и рехабилитација трауматолошких и ортопедских болесника. Медицински факултет, Крагујевац, 2009. Бановић Д. и сарадници: Повреде у спорту, Медицинска књига, Београд, 1989. | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | Студијски истраживачки рад: 0 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена | |
| активност у току предавања | 10 | | | |
| практична настава | | писмени испит | | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 | |
| Семинарски рад | 20 | | | |

| | | | | |
|--|----------|-----------------------|-----------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Врста и ниво студија: ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ | | | | |
| Назив предмета: Исхрана | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Нела Ж. Ђонових | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Циљ предмета Омогућити студентима да разумеју значај исхране за туризам, утицај на здравље људи, превенцију болести и дијетотерапију. Упознавање са принципима правилне исхране и болестима које су изазване неправилном исхраном; упознавање са основним проблемима дијететике и нутриције у туризму; упознавање са свим аспектима здравствене безбедности хране; упознавање са утицајем физичке активности на здравље људи и превенирање болести. | | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности утицаја фактора хране и исхране на људско здравље као неопходног елемента за туризам, посебно здравствени туризам. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења фактора исхране(минералних вода, вода за пиће, хране, исхране, физичке активности итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су исхрана-дијетопротекција и дијетотерапија, различити облици и врсте физичке активности, превенција алиментарних обољења и др. | | | | |
| Садржај предмета: Теоријска настава: Општи појмови и историјски развој исхране. Исхрана у различитим културама и верама. Вода за пиће. Минералне воде. Правилна исхрана. Макронутритивни-угљени хидрати, масти и беланчевине. Микронутритивни-витамини и минерали. Намирнице. Пирамида исхране. Адитиви у храни. Здравствена безбедност хране. Контаминација хране. Алиментарна обољења. Алергије и интолеранције на храну. Болести неправилне исхране. Гојазност. Исхрана као мера превенције хроничних незаразних болести. Системи квалитета. Испитивање исхране и стања исхрањености. Планирање исхране за различите категорије људи. Основни принципи дијетотерапије. Дијете. Дијететски суплементи. Ихрана и кардиоваскуларне болести. Исхрана и малигне болести. Исхрана и шећерна болест и друге ендокрине и метаболичке болести. Физичка активност. Исхрана спортиста. Допинг у спорту. Законска регулатива у области хране и исхране. Лична хигијена запослених. Хигијена објеката за припрему хране. Хигијена кухиња и трпезарија. Хигијенско-санитарни надзор. Узорковање хране. Микробиолошке и физичко-хемијске анализе хране. Практична настава: Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера из области хигијене исхране примењиваних у туризму, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | | |
| Литература Б. Новаковић, Ф. Јусуповић, Исхрана и здравље, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, 2014. Маја Николић, Дијететика, WUS Austria, Медицински факултет Универзитета у Нишу, 2008 Луиз Бурк, Практична спортска исхрана, Одељење за спортску исхрану Аустралијски институт за спорт, 2009 | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: | Студијски истраживачки рад: | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | | поена |
| активност у току предавања | 10 | | | |
| практична настава | | писмени испит | | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ СМЕШТАЈНИМ КАПАЦИТЕТИМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Ј. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Основни циљ изучавања овог предмета је упознавање студената са оперативним активностима сектора соба у савременом интернационалном хотелском пословању, почевши од основне пословне јединице-собе, преко свих појединачних одељења која га чине, са посебним нагласком на политику формирања цене смештаја у функцији профитабилности хотела. | | | |
| Исход предмета Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из области управљања сектором соба, разумевање веза и односа одељења резервације, рецепције и хотелског домаћинства, као и методама формирања цена хотелске собе. | | | |
| Садржај предмета Материја предмета је груписана у седам области: <ol style="list-style-type: none"> 1. Соба као основа 2. Сектор соба - организација одељења 3. Одељење резервација 4. Рецепција 5. Одељење хотелског домаћинства 6. Политика цена 7. Управљање ризиком. | | | |
| Литература 1. Павловић Т., <i>Сектор соба - Rooms Division</i> , Фраме медиа, Београд, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, анализе пословних случајева, презентације и групне дискусије. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 50 | | |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ТУРИСТИЧКИХ АГЕНЦИЈА И ОРГАНИЗАТОРА ПУТОВАЊА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): <u>Димитровски Д. Дарко</u> | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је савладавање основних појмова и инструмената пословања, као и пословних операција у туристичким агенцијама и организаторима путовања. У оквиру овог предмета студенти треба да стекну неопходна знања у домену формирања услужног програма туристичких агенција и организатора путовања. Средишње место проучавања у оквиру овог предмета, припада туристичком аранжману, као окосници услужног програма организатора путовања. Предмет проучавања је заокружен анализом специфичности у обављању пословних операција у туристичким агенцијама и организаторима путовања, анализом досадашњих тенденција у пословању ових предузећа на туристичком тржишту, као и анализом нових конкурентских стратегија и прилагођавања будућим променама. | | | |
| Исход предмета Савладање основних теоретских знања из домена пословања туристичких агенција и организатора путовања, као стицања практичних знања и вештина које ће омогућити непосредно укључивање у радни процес у туристичким агенцијама и организаторима путовања, као и у продајним секторима других туристичких предузећа | | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава</u> Настанак туристичких агенција и њихово место и улога на туристичком тржишту; Испуњеност услова и потребни ресурси за оснивање и рад туристичких агенција и организатора путовања; Специфичности пословања туристичких агенција и организатора путовања; Појам и врсте туристичких аранжмана; Пословне операције у процесу стварања и формирања цена туристичких аранжмана; Пословне операције у продаји туристичког аранжмана; Извођење туристичког аранжмана и одговорност организатора путовања; Основне карактеристике развоја туроператора и туристичких агенција; Развијеност пословања туристичких агенција и организатора путовања у свету и у нашој земљи; Промене на туристичком тржишту и правци прилагођавања туристичких агенција и организатора путовања; Перспективе развоја организатора путовања и туристичких агенција. <u>Практична настава</u> Практична настава се обавља у туристичким агенцијама, пословницама саобраћајних предузећа (авиопревозници, железнички транспорт, аутобуска предузећа) као и у туристичким организацијама националног и регионалног карактера. | | | |
| Литература 1. Спасић, В., <i>Пословање туристичких агенција и организатора путовања</i> , Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, Београд, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, вежбе, семинарски радови, практична настава (посете туристичким агенцијама и организаторима путовања, сусрети са стручњацима из праксе, посете сајмовима туризма, итд). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | | |
| практична настава | 5 | писмени испит | / |
| семинарски рад | 10 | усмени испит | 40 |
| Колоквијуми | 40 | | |

**КЊИГА ПРЕДМЕТА НА СТУДИЈСКОМ
ПРОГРАМУ ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ
СТУДИЈА**

ГАСТРОНОМСКИ МЕНАџМЕНТ

**НА ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ПРВОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА
ДИПЛОМИРАНИ МЕНАѢЕР**

Распоред предмета по семестрима и годинама студија

| Р.бр. | Шиф. Пред. | Назив предмета | Сем. | Број часова (П+В+ДОН) | ЕСПБ |
|-------------------------------|------------|--|------|-----------------------|------|
| ПРВА ГОДИНА | | | | | |
| 1. | 415 С | Основи гастрономије | 1 | 3+2+0 | 8 |
| 2. | 101 С | Основи економије | 1 | 3+2+0 | 8 |
| 3. | 415 С | Управљање природним ресурсима | 1 | 3+2+0 | 7 |
| 4. | 104 С | Енглески језик I | 1 | 3+2+0 | 7 |
| 5. | 105 С | Основе хотелијерства и туризма | 2 | 3+2+0 | 8 |
| 6. | 407 С1 | Исхрана | 2 | 3+2+0 | 8 |
| 7. | 107 С | Рачуноводство | 2 | 3+2+0 | 8 |
| | | Изборни предмет 1 | 2 | 3+2+0 | 7 |
| 8а. | 106 С | Предузетништво и менаџмент | 2 | 3+2+0 | 7 |
| 8б. | 433 С | Пословна етика и комуницирање | 2 | 3+2+0 | 7 |
| Укупно часова активне наставе | | | | 600 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 61 |
| ДРУГА ГОДИНА | | | | | |
| 9. | 417 С | Безбедност и квалитет хране | 3 | 3+2+0 | 8 |
| 10. | 418 С | Технологија хране и пића | 3 | 3+2+0 | 7 |
| 11. | 203 С | Енглески језик II | 3 | 3+2+0 | 7 |
| | | Изборни предмет 2 | 3 | 3+2+0 | 8 |
| 12а. | 205 С | Менаџмент у туризму | 3 | 3+2+0 | 8 |
| 12б. | 206 С | Менаџмент у хотелијерству | 3 | 3+2+0 | 8 |
| 12в. | 108 С1 | Пословна информатика | 3 | 3+2+0 | 8 |
| 13. | 419 С | Теорија трошкова и калкулације | 4 | 3+2+0 | 7 |
| 14. | 420 С | Ресторатерски менаџмент | 4 | 3+2+0 | 7 |
| 15. | 421 С | Принципи производње здравствено безбедне хране | 4 | 3+2+0 | 8 |
| | СР | Семинарски рад 1 са праксом | 4 | 0+0+1 | 1 |
| | | Изборни предмет 3 | 4 | 3+2+0 | 8 |
| 16а. | 204 С1 | Финансијски менаџмент | 4 | 3+2+0 | 7 |
| 16б. | 313 С | Међународно хотелијерство и туризам | 4 | 3+2+0 | 7 |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 60 |
| ТРЕЋА ГОДИНА | | | | | |
| 17. | 422 С | Исхрана у превенцији и терапији болести | 5 | 3+2+0 | 7 |
| 18. | 423 С | Привредно право | 5 | 3+2+0 | 8 |
| 19. | 303 С | Енглески језик III | 5 | 3+2+0 | 7 |
| | | Изборни предмет 4 | 5 | 3+2+0 | 8 |
| 20а. | 201 С | Менаџмент услуга | 5 | 3+2+0 | 8 |
| 20б. | 304 С1 | Менаџмент људским ресурсима | 5 | 3+2+0 | 8 |
| 21. | 424 С | Гастрономски производи | 6 | 3+2+0 | 7 |
| 22. | 306 С | Менаџмент храном и пићем | 6 | 3+2+0 | 8 |
| 23. | 426 С | Креативна гастрономија | 6 | 2+2+0 | 7 |

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--|---|-------|----|
| | CP | Семинарски рад 2 са праксом | 6 | 0+0+1 | 1 |
| | | Изборни предмет 5 | 6 | 3+2+0 | 7 |
| 24a. | 314 C | Хигијена | 6 | 3+2+0 | 7 |
| 24б. | 309 C | Основи здравственог туризма | 6 | 3+2+0 | 7 |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | 60 |
| ЧЕТВРТА ГОДИНА | | | | | |
| 25. | 427 C | Маркетинг у туризму | 7 | 3+2+0 | 8 |
| 26. | 428 C | Еногастрономија | 7 | 3+2+0 | 7 |
| 27. | 403 C | Енглески језик IV | 7 | 3+3+0 | 7 |
| | | Изборни предмет 6 | 7 | 3+2+0 | 8 |
| 28a. | 206 C | Истраживање туристичког тржишта | 7 | 3+2+0 | 8 |
| 28б. | 432 C | Управљање пројектима у хотелијерству | 7 | 3+2+0 | 8 |
| 29. | 429 C | Националне гастрономије | 8 | 3+2+0 | 7 |
| 30. | 430 C | Култура исхране | 8 | 3+2+0 | 7 |
| 31. | 431 C | Сервис хране и пића | 8 | 3+2+0 | 8 |
| | | Изборни предмет 7 | 8 | 3+2+0 | 8 |
| 32a. | 410 C | Бренд менаџмент | 8 | 3+2+0 | 8 |
| 32б. | 414 C | Културни туризам | 8 | 3+2+0 | 8 |
| 32в. | 407 C1 | Пословни туризам | 8 | 3+2+0 | 8 |
| Укупно часова активне наставе | | | | 615 | |
| УКУПНО ЕСПБ | | | | | 60 |

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ | | | |
| Наставник: др Васо Ж. Цуцулески , Милићевић, Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема услова | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад сагледају место, улогу и значај гастрономије у савременој угоститељској делатности. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријско и практично знање о организацији и технологији производње хране и упознаје основна правила за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у гастрономију; Место и улога међу наукама о храни; Савремени трендови у исхрани; Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи; Средства за рад; Јеловници и менији; Кадрови и њихов распоред; Набавка и складиштење хране и пића; Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запрашке, маринаде, зачини, фондови и темељци); Сосови, супе и чорбе; Гарнитуре, хладна предјела и салате; Јела од риба; Готова јела и печења; Јела по наруџби; Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи); Слагање хране са вином; Калкулације цена хране; Организација мера за спречавање тровања храном; Стандарди у кухињи. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела и омогућава практична примена теоријског знања. | | | |
| Литература <ul style="list-style-type: none">Тешановић, Д. <i>Основе гастрономије</i>, ПМФ, Нови Сад, 2011.Вукић, М. <i>Основи гастрономије</i>, ВХШ, Београд, 2009.Вукић, М. <i>Гастрономија 1</i>, ВХШ, Београд, 2009.Вукић, М. <i>Гастрономија 2</i>, ВХШ, Београд, 2009.Шкрињар, М., Тешановић, Д. <i>Храна у угоститељству</i>, ПМФ, Нови Сад, 2007. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| активност у току вежби | 5 | усмени испт | 45 |
| колоквијум | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ОСНОВИ ЕКОНОМИЈЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Ѓњатовић Е. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са осовноим економским категоријама и законима на темељу савремених теорија објективне и субјективне вредности. Пружање студентима основних знања о рационалном понашању произвођача и потрошача на тржишту и о начину на који функционише тржишни механизам. | | | |
| Исход предмета Усвојена основна знања о понуди, тражњи и тржишној равнотежи. Способност распознавања различитих положаја предузећа на тржишту: потпуне конкуренције, монопола, олигопола и непотпуне конкуренције. Способност разликовања несавршености деловања тржишног механизма. | | | |
| Садржај предмета УВОД У МИКРОЕКОНОМИЈУ; Предмет микроекономске анализе, Научни метод микроекономске анализе, Ограниченост економских ресурса, Неограниченост економских потреба, Алтернативна употреба економских ресурса; ТЕМЕЉИ ТЕОРИЈЕ ВРЕДНОСТИ ЕКОНОМСКИХ ДОБАРА НА ТРЖИШТУ, Однос према робном промету у старом и средњем веку, Меркантилизам, Физиократизам, Објективна теорија вредности британских класика; МИКРОЕКОНОМСКИ ТЕОРИЈСКИ КОНЦЕПТИ, Субјективна теорија вредности маргиналиста, Неокласична микроекономска анализа, Савремена микроекономска анализа; РАЦИОНАЛНОЈ ПОНАШАЊЕ НА ТРЖИШТУ, Рационално понашање потрошача, Рационално понашање произвођача; ТРЖИШНИ МЕХАНИЗАМ, Функције тржишта, Понуда добара и услуга, Тражња добара и услуга, Тржишна равнотежа, Ометање деловања тржишног механизма: регулација цена, Промене нивоа тржишне равнотеже, Прилагођавање понуде променама тражње КОНКУРЕНТСКИ ПОЛОЖАЈ ПРЕДУЗЕЋА НА ТРЖИШТУ ДОБАРА И УСЛУГА, Потпуна конкуренција, Чист монопол и доминантна фирма, Непотпуна конкуренција, Олигопол; ОЧУВАЊЕ МОНОПОЛСКОГ ПОЛОЖАЈА НА ТРЖИШТУ, Олигополистичка конкуренција, Теорија игара: тржишни услови дуопола, Монополски споразуми, Отвореност тржишта; ФОРМИРАЊЕ ЦЕНА НА ТРЖИШТУ ФАКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ, Формирање цене употребе рада , Формирање цене употребе зајмовног капитала, Формирање цене употребе акцијског капитала, Формирање цене употребе земље и цене земље; КОРЕКЦИЈА ДЕЛОВАЊА ТРЖИШНОГ МЕХАНИЗМА , Несавршеност тржишног механизма, Ограничавање монополске моћи на тржишту, Тржиште са асиметричним информацијама, Екстерни трошкови, Јавна добра | | | |
| Литература 1. Драгана Ѓњатовић: <i>Основи микроекономије</i> , Мегатренд универзитет, Београд, 2006. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Теоријско излагање, анализа примера из праксе, дискусија | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | 50 | Усмени испит | 40 |

| | | | |
|---|----|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ПРИРОДНИМ РЕСУРСИМА | | | |
| Наставник: др Горица Т. Цвијановић , др Марија М. Костић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да се студенти упознају са стратешким значајем управљања ресурсима који су на глобалном нивоу постали ограничавајући фактор у свим сегментима привреде. Овај предмет, такође анализира савремен тренд и потребу одрживог развоја и газдовања природним ресурсима. Да би се постигао ниво одрживог развоја који треба да омогући везу између оптерећења природних ресурса, растућих потреба које су пропорционалне са нарастајућом људском популацијом, неопходно је развијати еколошку свест и едукацију на свим нивоима образовања. | | | |
| Исход предмета | | | |
| С обзиром на све већу потребу заштите свеукупне геобиосфере исход предмета је пре свега едукација студената са суштином нове филозофије у променама процеса производње у којима су коришћење и очување природних обновљивих и необновљивих ресурса смер технолошког развоја који мора бити у потпуној хармонизацији и у концепту одрживог развоја. Такође, едукацијом о безбедном управљању природним ресурсима студенти би добили сазнања да је производња здравствено безбедне хране немогућа без очувања стабилности основних ресурса који су укључени у такву производњу. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава: Појам животне средине, оиднос човека и животне средине, јединство живог света и животне средине: Концепт екосистема и биосфере. Концепт и политика одрживог развоја Дефинисање основних појмова природних ресурса и природних услова; Класификација природних ресурса, услова и потенцијала, Дефинисање необновљивих, обновљивих ресурса, Дефинисање потенцијално обновљивих ресурса значајних у производњи хране. Природни и антропоген утицаји на безбедност потенцијално обновљивих ресурса. Еколошке промене у природи као последица утицаја савременог човека: Емисија токсиканата/полутаната. Загађивање земљишта, воде и ваздуха и последице загађивања.; | | | |
| Практична настава | | | |
| Анализа Мониторинга праћења стања природних ресурса; Заштите природних ресурса као јавно добро Појмови ремедијација, рециклаже и других метода које се користе у циљу заштите природних ресурса | | | |
| Литература | | | |
| 1. Милановић М., Цвијановић Д., Цвијановић Г. (2008): Природни ресурси економија-екологија-управљање, Институт за економику пољопривреде Београд | | | |
| 2. Цвијановић Г. Савић С. (2015): Заштита екосистема и биоремедијација Институт за економику пољопривреде Београд | | | |
| 3.Пешић Снежана (2011): Основи екологије, Универзитет у Крагујевцу, Природно-математички факултет | | | |
| 4. Недовић Бранислав (2008):Екологија животне средине Универзитет за пословне студије, Баља Лука | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Сав наставни процес се изводи интерактивно и мултимедијално, укључујући powerpoint презентације. Саставни део наставног процеса су презентације семинарских радова студената, затим радови студената који су укључени у обраде различитих темата, дискусионе групе, предавања експерата из земље и иностранстава, а што доприноси још бољем разумевању, сагледавањуи значају безбедном управљању ресурсима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| Колоквијум 2x15 | 30 | усмени испт | 40 |
| Вежбе | 5 | | |
| семинар-и | 20 | | |
| семинар-и | | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 1 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Пешић Д. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебног услова. | | | |
| Циљ предмета Овладавање основама граматичког система енглеског језика. Лексика: Акценат је на ширењу опште лексике и усвајању основних термина стручне лексике. Указивање на култоролошке разлике битне за пословно окружење. Посебно развијање вештина слушања (снимљени материјал са пословним ситуацијама) и читања (примери из струке; посебну пажњу посветити различитим техникама читања). | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна елементе граматичког система и лексику неопходну за самостално излагање на задату тему; разуме саговорника који говори о обрађеним темама, краће текстове из новина и стручних часописа који говоре о одређеној пословној ситуацији, пословне огласе; може да исказе мишљење о обрађеним темама, да тражи и да инфомрације (о себи – личне и пословне, о фирми, да опише графикон, производ...). | | | |
| Садржај предмета Граматика: глаголски систем, слагање времена, пасив, кондиционал 1 и 2, индиректни говор; именице, сви заменички облици, модификатори, квантификатори; бројеви; придеви. Лексика у вези са обрађеним темама: каријере у туризму, дестинације, знаменитости, резервације, туристичке агенције, традиција, култоролошке разлике. | | | |
| Литература (основна) 1. Strutt, P. 2007. English for International Tourism, Intermediate Student’s Book. Harlow: Longman 2. Strutt, P. 2007. English for International Tourism, Intermediate Workbook. Harlow: Longman Литература (додатна) 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 1, Student’s Book. Oxford: OUP 2. Поповић, Љ. И Мирић, В. 2001. Граматика енглеског језика са вежбањима. Београд: Завет 3. Duckworth, M. 2003. Business English Grammar and Practice. Oxford: OUP 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматиком. Београд: Институт за стране језике | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 30 |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ОСНОВЕ ХОТЕЛИЈЕРСТВА И ТУРИЗМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): др Лакићевић С. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета - Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о одрживом туризму и хотелијерству, која су неопходна за успешно пословање, развој бизниса и ширење предузетничког духа и пословне културе. Посебно да стекну увид у савремене трендове развоја кључних производа туризма повезаних са савременим тенденцијама у хотелијерству у земљама ЕУ и Србији. | | | |
| Исход предмета - Очекује се да ће студенти након реализације садржаја наставног програма бити оспособљени да идентификују потребе развоја туризма и хотелијерства и да анимирају економске субјекте и друштвене групе за самостално креирање оригиналних стратегија на нивоу локалне заједнице. | | | |
| Садржај предмета Аспекти изучавања туризма; Антрополошке и социолошке основе и аспекти туризма; Природни, просторно-еколошки и антропогени чиниоци у туризму; Хуманистичке и друштвене вредности туризма; Култура и туризам; Економски значај и улога туризма; Прометни, комуникациони, институционални и организациони чиниоци развоја туризма; Просторна организованост туризма; Врсте туризма; Функције туризма; Просторна организованост туризма; Концепт одрживог туризма; Еколошка одговорност туризма; Туристичка одређишта - дестинације; Управљање кадровима у туризму; Врсте туристичких производа; Конкурентност и очекиване промене савременог туризма; Организациони облици пружања услуга у туризму; Угоститељски објекти; Угоститељско-хотелијерска предузећа; Посредничке агенције; МСП у хотелијерству, промету, трговини и туризму; Савремене тенденције у хотелијерству; Управљање квалитетом у туризму и хотелијерству; Анимација и савремене технологије у хотелијерству и туризму; Стратегија и политика развоја туризма и хотелијерства у ЕУ и Србији. Вежбе: студије случајева, семинари са презентацијама. | | | |
| Литература Унковић, С., Зечевић, Б. (2007) Економика туризма, Центар за издавачку делатност, Економски факултет у Београду. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе - Предавања коришћењем аудио-видео технологије; дискусије; анализа пословних случајева; групне и индивидуалне активности студената; семинари; вежбе; домаћи радови. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и на вежбама | 5+5 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | семинар-и са презентацијама | 20 |

| | | | | |
|--|----------|-----------------------|-----------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | | |
| Назив предмета: ИСХРАНА | | | | |
| Наставник: др Драган Васиљевић | | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Циљ предмета Омогућити студентима да разумеју значај исхране за туризам, утицај на здравље људи, превенцију болести и дијетотерапију. Упознавање са принципима правилне исхране и болестима које су изазване неправилном исхраном; упознавање са основним проблемима дијететике и нутриције у туризму; упознавање са свим аспектима здравствене безбедности хране; упознавање са утицајем физичке активности на здравље људи и превенирање болести. | | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности утицаја фактора хране и исхране на људско здравље као неопходног елемента за туризам, посебно здравствени туризам. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења фактора исхране(минералних вода, вода за пиће, хране, исхране, физичке активности итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су исхрана-дијетопрофилакса и дијетотерапија, различити облици и врсте физичке активности, превенција алиментарних обољења и др. | | | | |
| Садржај предмета: Теоријска настава: Општи појмови и историјски развој исхране. Исхрана у различитим културама и верама. Вода за пиће. Минералне воде. Правилна исхрана. Макронутритијенти-угљени хидрати, масти и беланчевине. Микронутритијенти-витамини и минерали. Намирнице. Пирамида исхране. Адитиви у храни. Здравствена безбедност хране. Контаминација хране. Алиментрана обољења. Алергије и интолеранције на храну. Болести неправилне исхране. Гојазност. Исхрана као мера превенције хроничних незаразних болести. Системи квалитета. Испитивање исхране и стања исхрањености. Планирање исхране за различите категорије људи. Основни принципи дијетотерапије. Дијете. Дијететски суплементи. Ихрана и кардиоваскуларне болести. Исхрана и малигне болести. Исхрана и шећерна болест и друге ендокрине и метаболичке болести. Физичка активност. Исхрана спортиста. Допинг у спорту. Законска регулатива у области хране и исхране. Лична хигијена запослених. Хигијена објеката за припрему хране. Хигијена кухиња и трпезарија. Хигијенско-санитарни надзор. Узорковање хране. Микробиолошке и физичко-хемијске анализе хране. Практична настава: Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера из области хигијене исхране примењиваних у туризму, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | | |
| Литература Б. Новаковић, Ф. Јусуповић, Исхрана и здравље, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, 2014. Маја Николић, Дијететика, WUS Austria, Медицински факултет Универзитета у Нишу, 2008 Луиз Бурк, Практична спортска исхрана, Одељење за спортску исхрану Аустралијски институт за спорт, 2009 | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: | Студијски истраживачки рад: | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | | поена |
| активност у току предавања | 10 | | | |
| практична настава | | писмени испит | | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | | |

| | | | |
|--|-------|---------------------|---------------------|
| Студијски програм : ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: РАЧУНОВОДСТВО | | | |
| Наставник: доц. др Александра Митровић | | | |
| Статус предмета: обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са техником двојног књиговодства, билансирањем, финансијским извештавањем. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Овладавање техникама двојног књиговодства и способност креирања финансијских извештаја. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| I Појам и садржај рачуноводства и двојног књиговодства; (Основни рачуноводствени принципи и основне економске категорије у рачуноводству предузећа; Прилаз двојном књиговодству; Управљање рачуноводственом документацијом и контирањем у пословним књигама; Дневник; Главна књига; Помоћне књиге; Контни оквир;) | | | |
| II Књиговодствено праћење циклуса пословања предузећа; (Прилагођавање књиговодства и пословни циклус; Обухватање промена на позицијама имовине, обавеза и капитала; Обрачун и обухватање трошкова и расхода; Појам, вредновање, класификација и евидентирање прихода;) | | | |
| III Билансирање; (Састављање почетног биланса, отварање дневника и главне књиге; Предзакључна књижења; Закључак књига; Обрачун периодичног резултата; Облици периодичног резултата, расподела добитка и покриће губитка;) | | | |
| IV Финансијски извештаји и анализа; (Појам финансијских извештаја; Садржај финансијских извештаја; Анализа финансијских извештаја; Корисници рачуноводствених информација;) | | | |
| V Увод у управљачко рачуноводство и обрачун трошкова; (Рачуноводство одлучивања; Анализа преломне тачке-анализа односа између трошкова, обима и профита; Информисање за потребе доношења пословних одлука;) | | | |
| Практична настава | | | |
| вежбе, колоквијуми, домаћи задаци | | | |
| Литература | | | |
| 1. Невенка Жаркић Јоксимовић, Весна Арсић Богојевић, (2009), <i>Рачуноводство</i> , Факултет организационих наука, Београд; | | | |
| 2.Невенка Жаркић Јоксимовић, Слађана Барјактаровић Ракочевић, Тијана Обрадовић, (2016), <i>Управљачко рачуноводство: анализа, планирање, одлучивање, контрола</i> , Факултет организационих наука, Београд; | | | |
| Број часова активне наставе 45+30 | | Теоријска настава:3 | Практична настава:2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, рад на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | 20 |
| активност у току вежби | 10 | усмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Драган Васиљевић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Предмет треба да омогући студентима стицање знања о сигурности и квалитету хране и пића у угоститељству, да их упозна са законским и другим регулативама и међународним искуствима из ове области. | | | |
| Исход предмета Студенти ће стећи знања како да препознају и учествују у имплементацији кључних елемената предусловних програма, добре произвођачке и добре хигијенске праксе, као и основних принципа НАССР система. Такође, омогућава има да уоче значај квалитета хране и да то примене у системима управљања сигурношћу и квалитетом хране. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Опасности у храни (физичке, хемијске, биолошке); Добра произвођачка пракса; Добра хигијенска пракса; Санитарне мере за спречавање тровања храном у хотелској кухињи; Стандарди у кухињи, санитарна безбедност; Принципи НАССР система (анализа ризика, идентификација критичних контролних тачака, дефинисање критичних граница, мониторинг, утврђивање корективних мера, вођење документације, верификација система); Захтеви и норме ISO 22000:2005 за управљање сигурношћу хране. Специфичности примене система осигурања сигурности хране у здравственом туризму. Квалитет хране. Системи управљања квалитетом хране. Набавка и складиштење хране и пића; Паковање у практичну, функционалну, хигијенску и визуелно атрактивну амбалажу. Практична настава Вежбе, Израда и презентација семинарских радова, посета одговарајућих угоститељских објеката. | | | |
| Литература 1. Шкрињар, М. и Тешановић, Д. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, ПМФ, Нови Сад. 2. Шкрињар, М. (2001): Микробиолошка контрола животних намирница, Технолошки факултет, Нови Сад 3. Барјактаревић, Д. (2013): Управљање квалитетом у хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација; практична настава | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ПИЋА | | | |
| Наставник: др Горица Т. Цвијановић , др Марија М. Костић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је теоријско упознавање студената са основама технологија производње животних намирница. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студентиће стећи знања о основама процеса производње намирница биљног (технологија воћа и поврћа, жита и брашна, угљених хидрата, кондиторских производа...) и животињског порекла (технологија млека и меса). | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Основе технологија познавање робе и животних намирница; Састав животних намирница; Енергетска и физиолошка вредност намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата; Технологија кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека; Технологија млечних производа; Технологија меса; Технологија производа од меса. | | | |
| Практична настава | | | |
| Организација праћења квалитета намирница; Параметри квалитета намирница биљног порекла; Показатељи квалитета воћа и поврћа; Показатељи квалитета жита и брашна; Показатељи квалитета хлеба и пецива; Показатељи квалитета кондиторских производа; Показатељи квалитета безалкохолних и алкохолних пића; Одређивање квалитета млека и млечних производа; Одређивање квалитета меса; Одређивања квалитета производа од меса. | | | |
| Литература | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Ђуришић, Б. <i>Технологија животних намирница</i>, Виша хотелијерска школа, Београд, 2005.Шкрињар, М. <i>Микробиолошка контрола животних намирница</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 45 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|-------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2 | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Радовановић М. Александра | | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 1. | | | | |
| Циљ предмета Усвајање морфосинтаксичких облика који омогућавају ширење поља савладане лексике. Усвајање нове стручне терминологије. Усвајање сложенијих граматичких структура које се срећу стручним текстовима. Рад на развијању вештина читања и писања, и посебно говорења и разумевања говора. | | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна граматичке елементе и лексику неопходну за обављање успешне комуникације; разуме саговорника који говори о обрађеним темама, сложеније текстове из новина и стручних часописа који говоре о одређеној пословној ситуацији, пословне огласе; може да води разговор о темама везаним за пословну ситуацију (описује, поставља питања, даје информације), преводи брошуре на српски језик, води телефонски разговор (примање резервација, давање информација), напише имејл. | | | | |
| Садржај предмета Граматика: глаголски систем, пасив (сложени облици), кондиционал 2, 3 и 0, индиректни говор, модални глаголи. Лексика у вези са обрађеним темама: врсте одмора, дестинације, трендови у туризму, односи са клијентима, туристичке агенције, хотели, културолошке разлике. | | | | |
| Литература (основна) 1. Jacob, M. and Strutt, P. 2003. English for International Tourism, Course Book. Harlow: Longman 2. Jacob, M. and Strutt, P. 2003. English for International Tourism, Workbook. Harlow: Longman | | | | |
| Литература (додатна) 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 2, Student’s Book. Oxford: OUP 2. Поповић, Љ. И Мирић, В. 2001. Граматика енглеског језика са вежбањима. Београд: Завет 3. Duckworth, M. 2003. Business English Grammar and Practice. Oxford: OUP 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматицом. Београд: Институт за стране језике | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | | 5 | Писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | | 40 | Усмени | 30 |
| семинар-и | | 5 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ТЕОРИЈА ТРОШКОВА И КАЛКУЛАЦИЈА | | | |
| Наставник: др Драго В. Цвијановић, др Александра Б. Митровић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је упознавање студената са основним методама и средствима који се примењују у планирању и анализи трошкова производње хране и пића. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи неопходну теоријско-методолошку подлогу за планирање и доношење одлука у пољопривредној и угоститељској делатности. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам трошкова; Трошкови и утрошци; Класификације трошкова; Основни чиниоци пољопривредне производње; Теорија трошкова пољопривредне производње; Теорија трошкова и динамика пољопривредне производње; Производна функција, граница производних могућности и функција трошкова; Искоришћење производног капацитета и трошкови; Калкулација; Плански елементи у калкулацији; Циљеви калкулације; Методе калкулације; Теоријски приступ калкулацијама у пољопривреди; Оцењивање инвестиција у пољопривреди; Модели калкулације биљне производње; Модели калкулације сточарске производње; <i>Практична настава</i> Практична настава се реализује кроз вежбе и студије случаја. | | | |
| Литература 1) Ђејвановић, Ф., Цвијановић, Д., Гргић, З., Хоџић, К., Субић, Ј. (2010), Теорија трошкова и калкулација у пољопривреди, Институт за економику пољопривреде, Београд. 2) Лончар, М. (2015) Нормативи и калкулације цена угоститељских услуга, ВХШ, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, теоријске вежбе, практични рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: РЕСТОРАТЕРСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник: др Симона П. Мартиноска , др Станишић С. Тања | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је упознати студенте са системима рада у ресторатерским објектима, начином планирања радних активности, организовања послова, руковођења и контролисања радних процеса у ресторану. Даље, оспособити студенте да врше предиктивне анализе које ће указати на успешност будућег пословања. Циљ је и оспособљавање студента да иновира понуду, унапређује продају и стандардизује процесе у циљу успешног руковођења угоститељским објектом. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће бити у стању да дефинишу класификацију ресторатерских објекта, менаџмент и менаџерске функције које пролазе ресторатерски менаџери. Даље, знаће да наброје специфичности ресторатерског пословања. Моћи ће да направе бизнис план и SWOT и PEST анализу, да ураде калкулацију гастро производа и пића, да наведу технике продаје угоститељских услуга и да направе предлог организације неког од свечаних оброка. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Уводу ресторатерство; Системи рада у ресторатерству; Класификација ресторатерских објеката; Менаџмент у ресторатерству; Појам и улога угоститељских менаџера; Специфичности ресторатерског менаџмента; Управљање гостовим доживљајем квалитета ресторатерских производа и услуга; Израда студије изводљивости и бизнис плана у ресторатерству; SWOT и PEST анализа; Обрачун цена у ресторатерству; Продаја ресторатерских производа и услуга; Стандардизација у ресторатерству; Европски стандарди за ресторатерство; Иновације у понуди ресторатерских објеката; Набавка у ресторатерству; Организација свечаних оброка-банкет, топло-хладни бифе, коктел парти. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Барјактаровић, Д. (2015), Ресторатерско пословање, Сингидунум 2. Красавчић, М. (2015) Ресторатерски менаџмент, ВХШ, Београд 3. Гагић (2016). Управљање ресторатерским пословањем- скрипта 4. Mill, R. C. (1998). Restaurant management: Customers, operations, and employees. Prentice Hall. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| а) метод усменог излагања б) метод разговора ц) илустративно-демонстративне методе | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | 20 | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|----|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ПРИНЦИПИ ПРОИЗВОДЊЕ ЗДРАВСТВЕНО БЕЗБЕДНЕ ХРАНЕ | | | |
| Наставник: др Горица Т. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да се студенти упознају са појмом производње здравствено безбедне хране као систем еколошког управљања производњом у функцији еколошке равнотеже по угледу на природне екосистеме. Овај предмет, такође, анализира савремен тренд и потребу развоја производње хране и газдовања природним ресурсима. Такође има за циљ да укаже на значај овакве врсте производње у функцији развоја неког од облика туризма и развоја руралних крајева чиме се унапређује живот произвођача и целокупног друштва уопште | | | |
| Исход предмета | | | |
| С обзиром на све већу потребу заштите основних ресурса у производњи хране исход предмета је пре свега едукација студената са суштином нове филозофије производње хране где се примењују мере које морају бити у потпуној хармонизацији и у концепту одрживог развоја. Овим би добили сазнања о примени концепта органске пољопривреде у одрживом развоју чиме се обезбеђују дугорочне и стабилне однове у функцији раста високо продуктивне производње и заштита здравља пре свега људи и глобалне животне средине. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава:</i> Увод (појам одрживог система, улога екологије); Пут развоја производње хране од традиционалног до савременог концепта; Законска регулатива ЕУ и РС у производњи, преради и промету органске хране Дефиниција и принципи одрживе, пољопривреде; Утицај пољопривреде на елементе животне средине; Систем контроле и увођења у производњу здравствено безбедне хране; Биотехничке мере у производњи примарне сировине. Сертификација произвођача органске хране, Дефинисање основних макро и микрохранива неопходних у производњи хране; Предности примене мера у производњи здравствено безбедне хране на елементе животне средине; Управљање производњом најзначајних биљних врста у систему здравствено безбедне хране; Стандарди карактеристични за здравствено безбедну храну ISO 22000:2006 HACCP Global Gap Кошер OHSAS 18001 Карактеристике макрорегиона Србије за производњу здравствено безбедне хранеорганску пољопривреду <i>Практична настава</i> Анализа различитих системи биљне производње, Еколошки фактори значајни за примарну производњу хране Пестициди у животној средини, тешки метали, начини деградације земљишта и вода из пољопривредне производње улога и значај биолошких препарата у производњи здравствено безбедне хране. Рецепти за припрему појединих еко препарата (Опарак, Уварак, Мацерат, Ферментисани екстракт), Оцена стања и ефекта акутуелног обима и начина коришћења биодиверзитета лековитих биљака; | | | |
| Литература | | | |
| 1. Цвијановић Г. Дозет Г. Цвијановић Д. (2013): Менаџмент у органској биљној производњи , Монографија Институт за економику пољопривреде Београд 2. Цвијановић Г. Савић С. (2015): Заштита екосистема и биоремедијација Монографија Институт за економику пољопривреде Београд 3. Вучинић Маријана и В.Пешић (2001): Еколошки аспекти одрживе пољопривреде. Институт за истраживање у пољопривреди “Србија”, Београд 4. Lampkin, N., Padel, S. The economics of Organic Farming: CAB International, Wallingford, 1994. 5. Лазих Бранка и група аутора(2008): органска пољопривреда I и II том, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Сав наставни процес се изводи интерактивно и мултимедијално, укључујући power point презентације. Саставни део наставног процеса су презентације семинарских радова студената, затим радови студената који су укључени у обраде различитих тема, дискусионе групе, предавања експерата из земље и иностранства. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | - |
| Колоквијум | 30 | усмени испт | 40 |
| Вежбе | 5 | | |
| семинари | 15 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |

| | | | |
|---|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ИСХРАНА У ПРЕВЕНЦИЈИ И ТЕРАПИЈИ БОЛЕСТИ | | | |
| Наставник: др Драган Васиљевић , др Сандра М. Живановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања о исхрани и начину на који исхрана утиче на здравље људи. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања о исхрани, као и способност да препозна утицај хране на организам човека, да планира, припреми и расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподели хране. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Енергетске потребе: базални метаболизам, енергија за физичку активност, термички ефекти хране, одређивање енергетских потреба, Макронутријенти: беланчевине, масти, угљени хидрати, Микронутријенти: витамини, минерали, Принципи правилне исхране: исхрана деце и омладине, исхрана трудница и дојиља, исхрана старих особа, Гојазност: дефиниција и подела, фактори ризика гојазности, лечење и превенција, Потхрањеност: узроци и терапија; Исхрана и дијабетес: учесталост, типови дијабетеса, нутритивна терапија, Исхрана и кардиоваскуларне болести: учесталост, фактори ризика, терапија, Исхрана и малигне болести: исхрана и ризик од настанка карцинома, Храна као морбогни чинилац: физички агенси, биолошка контаминација, хеммијска контаминацијаконтаминација радионуклеидима. | | | |
| Литература | | | |
| Рађен, С. (2012), <i>Исхрана: улога у унапређењу здравља и превенцији болести</i> , Медија центар „Одбрана“, Београд. | | | |
| Мајкл Ф. Ројзен, Мехмед Ц. ОЗ, (2009), <i>Ваше тело – дијета и здрава исхрана</i> , Чаробна књига, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 45 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------------|----------------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ПРИВРЕДНО ПРАВО | | | |
| Наставник: Мићовић М. Андреј | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са правним правилима којима се регулише статус привредних субјеката и правни односи у које ступају привредни субјекти. | | | |
| Исход предмета Стицање знања о оснивању, управљању и пословању привредних субјеката, о закључењу и извршењу привредно-правних послова, обављању банкарских послова, издавању и дејству хартија од вредности. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> У оквиру предмета се изучавају следећа основна питања: статусни положај привредних субјеката, општа правила о закључењу, извршењу и престанку уговорног односа, посебна правила која се тичу привредних уговора, банкарски послови, општа и посебна правила о појединачним и серијским хартијама од вредности. <i>Практична настава</i> Провера теоријског знања и анализа судске праксе. | | | |
| Литература М. Мићовић, Привредно право, Крагујевац, 2016. Васиљевић, М, Трговинско право, Београд, 2016. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3x15=45 | Практична настава: 2x15=30 |
| Методе извођења наставе Предавања, колоквијуми, семинарски радови, консултације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 15 | писмени или усмени испит | 45 |
| практична настава | 15 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 3 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Пешић Д. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 2. | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа пословне преписке. Писање основних облика извештаја на енглеском језику. Развијање вештине превођења са српског на енглески језик (пословна преписка, брошуре). | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна да иницира или одговори на пословну преписку (унутар и изван организације); разуме саговорника који говори о одређеним темама, сложеније текстове из области струке, пословна писма и огласе; може да води пословну преписку, састави понуду, преводи текстове са српског на енглески језик. | | | |
| Садржај предмета Граматика: сложенији граматички елементи, облици и конструкције везани за језик пословне преписке. Лексика у вези са обрађеним темама: развој турима, управљање туристичким агенцијама и хотелима, квалитет у туризму, утицај туризма, различити типови туризма. | | | |
| Литература (основна) 1. Walker, R. and Harding, K. 2003. Tourism 3, Student’s Book. Oxford: OUP | | | |
| Литература (додатна) 1. Duckworth, M. and Turner, R. 2009. Business Result, Upper-Intermediate Student’s Book. Oxford: OUP 2. Vince, M. 2003. Advanced Language Practice: with Key. London: Macmillan 3. Џејџић, М. 2006. Енглеско-српски српско-енглески пословни речник. Београд: Просвета 4. ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматиком. Београд: Институт за стране језике 5. Савремени текстови из области туризма, хотелијерства и економије из часописа и са Интернета (превод) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 20 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испит | 30 |
| семинар-и | 5 | | |

| | | | |
|---|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ | | | |
| Наставник: Милићевић, Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти стекну потребна знања која ће им омогућити да савладају послове организације и управљања у кухињама. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања о организацији и управљању у угоститељској кухињи и способност да практично примене конкретне принципе и поступке у гастрономији. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Генеза гастро производа; Појам настанак и развој гастро производа; Сензорне компоненте квалитета гастро производа, Националне гастрономије, Јеловник, Обеди у туризму и њихова понуда, Протокол и обеди-понуде за свечане пријеме, Гастрономска понуда на превозним средствима, Гастрономска понуда у руралном туризму, Производња гастро производа и њихова примена, Хладна предјела и јела, , Супе, чорбе, потажи, консомеи; Топла предјела и топла међујела, Гастрономски производи као готова јела, Јела од поврћа, варива, прилози, гарнитуре; Тестенине; Салете; Посластичарство; Средства за услуживање; Интернационални гастрономски производи. | | | |
| Практична настава | | | |
| Практична настава се реализује у кухињама различитих угоститељских објеката где студенти примењују теоријска знања и вежбају припрему разноврсних јела . | | | |
| Литература | | | |
| Портић, М. <i>Гастрономски производи</i> , ПМФ, Нови Сад, 2011 | | | |
| Портић, М. <i>Гастрономија</i> , Универзитет Сингидунум, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 10 | усмени испт | 45 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ХРАНОМ И ПИЋЕМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Да студенти кроз практичан рад, вежбе, и предавања сагледају место и улогу гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији и да савладају организацију и управљање у кухињама затим да овладају основним технолошким процесима при пријему, складиштењу топлотној и хладној обради јела. Да савладају основна правила за израду појединих група јела. Да израђују јеловнике, мение, калкулације и цене. Да упознају технологију припреме појединих јела. Да савладају организацију санитарне заштите у хотелским кухињама. Да упознају препознатљиве гастро производе Србије и најпрепознатљивијих светских кухиња, као и специфичне облике исхране. | | | |
| Исход предмета Савладати теоретска и практична знања о организацији и технологији производње јела у хотелској кухињи и упознати студенте са препознатљивим гас,тро производима Србија и света, као и познавање и састављање менија у односу на различите потребе конзументата. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у менаџмент храном и пићем - појам, дефинисање, важност и принципи; Гастрономија, место и улога међу наукама о храни; Подела угоститељских кухиња и структура кухињског простора; Компоненте хране; Средства за рад; принципи и правила спремања јела (предприпрема и припрема хране) и пића (основни појмови ферментације и дестилације), решавање проблема везаних за чување намирница; Подела националних гастрономија и гастрономске регије са прегледом препознатљивих светских гастрономија и алтернативни облици исхране; Јеловници и менији; дизајнирање менија и других средстава понуде; Оброци у угоститељству; Набавка и складиштење хране и пића; Калкулације цена хране; Управљање квалитетом јела; Санитрне мере за спречавање тровања храном и заштита на раду у хотелској кухињи; Стандарди у кухињи, санитарна безбедност и НАССР систем квалитета намирница и менија; Савремени трендови у исхрани и гастрономска терминологија и њена примена у хотелијерству и туризму. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима. | | | |
| Литература 3. Портић М.,(2011): Гастрономија. Универзитет Сингидунум, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација; практична настава | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА | | | |
| Наставник: <u>Дарко Д. Димитровски</u> | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања из гастрономије и сагледају улогу и значај креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности и задовољавању туристичких потреба. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања, као и способност да практично примени принципе у гастрономији и сагледа савремене трендове гастрономске понуде и тражње. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, настанак и развој гастрономије; Националне гастрономије; Гастрономска терминологија; Обеди у туризму и њихова понуда; Понуда за свечане пријеме; Гастрономска понуда у руралном туризму; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Намирнице животињског порекла; Рибе; Намирнице биљног порекла; Зачини и мирођије; Фондови топле и хладне кухиње; Гастрономски производи; Разврставање гастрономских производа; Национални гастрономски производи света. <i>Практична настава</i> Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где студенти вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. | | | |
| Литература <i>Основна литература</i> Портић, М. <i>Гастрономија</i> , Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, Београд, 2011. Вукић, М., Дрљевић, О. <i>Гастрономски производи</i> , Висока хотелијерска школа, Београд, 2006. Вукић, М. <i>Национална гастрономија</i> , ВХШ, Београд, 2009. <i>Додатна литература</i> Џуцулески, В. <i>Интернационална гастрономија</i> , Факултет за туризам и угоститељство, Охрид, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | 5 | усмени испит | 45 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ | | | |
| Наставник: др Драго Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је повезивање туристичке понуде са тражњом. Маркетинг у туризму доприноси бољој сегментацији туристичког тржишта и креирању туристичких производа који омогућавају валоризацију ресурсних потенцијала дестинације. Посебно се истиче улога и значај познавања елемената маркетинга који утичу на понашање купаца/корисника у туризму. Идентификовање и разумевање природе и доприноса маркетинга, омогућава развијање успешних маркетинг стратегија у туризму и хотелијерству. Без информација о потребама и мотивима потрошача, њиховом понашању у различитим фазама током избора туристичке понуде и факторима окружења који делују на процес избора, не може се замислити развој туризма и успешно управљање туристичким производом. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Савладавањем садржаја овог предмета, студент стиче знања и способности која су неопходна за бављење маркетингом у туризму, управљање дестинацијом, креирање задовољних и лојалних потрошача/корисника, као и комуницирање са њима. Стечене компетенције омогућавају успешно обављање широког спектра маркетинг активности у различитим организацијама, нарочито услужним организацијама из области туризма. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Природа маркетинга; Маркетиншко окружење; Разумевање понашања купаца (потрошача/туриста); Маркетиншка истраживања и информациони системи; Сегментација тржишта, таргетирање, позиционирање и репозиционирање; Менаџмент производа и бренда; Управљање маркетингом услуга; Стратегија формирања цена; Технике масовних комуникација; Менаџмент продаје; Маркетинг планирање и стратегија; Маркетинг и менаџмент туристичке дестинације. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Цвијановић, Д. <i>Маркетинг у туризму</i> , Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, 2016. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, семинарски радови, студије случаја | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 20 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ЕНОГАСТРОНОМИЈА | | | |
| Наставник: Павловић М. Небојша др Дарко Д. Димитровски | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти стекну основе винске културе и да савладају технику упаривања хране и вина (ода аперитива до посластица и сирева). Даље, да студент стекне знање у вези са формирањем менија који ће према садржају бити пропраћен одабраним винима наспрам његове боје, тела, количине алкохола, присуства храста и других релевантних фактора. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће бити у стању да дефинишу винификацију, витукултуру, тероар и друге винске појмове. Описаће најпознатије винске регије света (Стари и Нови свет) и набројати која су вина и сорте винове лозе специфичне за то поднебље или земљу. Демонстрираће начин сензорне оцене вина (боја, мирис, укус, тело...). Студенти ће бити у стању да разликују старо од младог вина, поједине сорте и њихове карактеристике. Знаће да објасне зашто се одређено вино упарује са одабраном храном и обрнуто, која храна би била добар пратилац вина на основу његових сензорних карактеристика, тероара, дужине одлежавања, квалитета итд. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Циљеви и принципи упаривања хране и вина; Сензорно оцењивање квалитета вина Утицај нивоа сласи и киселости хране на одабир вина; Утицај садржаја соли и горчине у храни на одабир вина; Утицај количине таннина, алцохола, хростовине и целокупног тела вина на текстуру вина; Међусобни утицај вина и текстуре хране;Упаривање хране са пенусавим винима Утицај зачина на одабир вина; Интензитет и истрајност ароме у вину и храни, Вина и њихов потенцијал сазревања; Слагање вина са јелима српске националне кухиње (предјела, чорбе, риба); Слагање вина са јелима српске националне кухиње (јела од меса, салате, сосови) Слагање вина са јелима српске националне кухиње (посластице, сир); Вежбе:Увежбавање дегустације вина од различитих сорти и различити типови вина у кабинету и у одабраним винским подрумима. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Гагић (2016). Еногастрономија- скрипта 2. Beket, F.(2006). How to match food and wine, Genco, Нови Сад | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе | | | |
| а) метод усменог излагања б) метод разговора ц) илустрaтивно-демонстрaтивне методе (дегустације вина и хрне) | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | 20 | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 4 | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Радовановић М. Александра | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Положен испит из Енглеског језика 3. | | | |
| Циљ предмета Развијање способности вођења пословне комуникације – давања презентација, учешћа у преговорима, учешћа на састанцима. Развијање вештине превођења сложенијих текстова са енглеског на српски језик и са српског на енглески. Овладавање облицима пословне преписке. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент зна неопходне изразе и језичке функције које омогућавају успешну комуникацију; разуме језик преговора, вођења састанака, давања презентација; може да даје презентације на енглеском језику, учествује на састанцима и води преговоре, напише пословно писмо, биографију и пропратно писмо, преводи сложеније текстове са енглеског на српски и са српског на енглески језик. | | | |
| Садржај предмета Граматика: Подвлачење разлика између сложенијих конструкција у српском у енглеском језику. Лексика у вези са обрађеним темама: састанци, преговори, презентације, пословно повезивање, промене у свету туризма, ризик, тимски рад, учинак организације, ресурси, лидерство, вредности, пробијање на тржиште. | | | |
| Литература (основна) 1. Baade, K. et al. 2009. Business Result, Advanced, Student's Book. Oxford: OUP | | | |
| Литература (додатна) 1. Vince, M. 2003. Advanced Language Practice: with Key. London: Macmillan 2. Armitaž-Amato, R. 2006. Poslovna korespondencija ENGLESKI. Beograd: Klett 3. Цвејић, М. 2006. Енглеско-српски српско-енглески пословни речник. Београд: Просвета 4. Речник ЕССЕ. Енглеско-српски српско-енглески са граматиком. Београд: Институт за стране језике 5. Савремени текстови из области туризма, хотелијерства и економије из часописа и са Интернета (превод) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 3 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| Поена | | | |
| активност у току предавања | | 5 | писмени испит |
| колоквијум-и | | 40 | усмени испит |
| семинар-и | | 5 | |
| | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: НАЦИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ | | | |
| Наставник: др Васо Цуцулески Милићевић, Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и практичан рад упознају са историјом, карактеристикама и специфичностима српске кухиње и да схвате њен значај и улогу у креирању гастрономске понуде угоститељских објеката у Србији, као и са најпознатијим кухињама света и њиховом гастрономском понудом. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са начином припреме и сервирања гастрономских специјалитета који су карактеристични за најпознатије кухиње света и биће у могућности да уоче разлике и специфичности националне кухиње у односу на кухиње других земаља. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Историја и развој српске кухиње; Српска национална јела; Српски гастрономски производ; Кухиње по регијама; Кухиња Војводине; Кухиња Шумадије и Западне Србије; Кухиња Јужне Србије; Примена српских гастрономских производа у састављању менија; Лесковачки роштиљ као национални бренд; Српска национална кухиња као трпеза салаша; Српска национална кухиња као трпеза воденичара; Српска национална кухиња као трпеза рибара; Српска национална кухиња као трпеза пастира; Српска национална кухиња као трпеза виноградарара; Српска национална кухиња као трпеза ратара. | | | |
| Практична настава | | | |
| Практична настава се реализује у кухињама различитих угоститељских објеката где студенти примењују теоријска знања и вежбају припрему јела националне кухиње. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Вукић, М. <i>Национална гастрономија</i> , Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2009. | | | |
| 2. Портић, М. <i>Гастрономија</i> , Универзитет Сингидунум, 2011. | | | |
| 3. Портић, М. <i>Гастрономски производи</i> , ПМФ, Нови Сад, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 45 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|---|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: КУЛТУРА ИСХРАНЕ | | | |
| Наставник: др Дарко Д. Димитровски | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Храна постаје култура док се припрема и трансформише помоћу ватре или пажљиво разрађене технологије, а човек бира исхрану зависно од критеријума који су повезани с економским и културолошким димензијама, односно симболичким вредностима припремљеног јела. Циљ предмета је оспособљавање студената за сагледавање интеркултуралних историјски праћених карактеристика исхране. Кроз флуидне елементе културе исхране формира се знање али и култура сећања, која се преноси са генерације на генерацију као одраз националних идентитета. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће бити у могућности да кроз историјске фазе уоче и усвоје принципе развоја и формирања различитих историјских, културолошких и геополитичких утицаја у глобалном сагледавању културе исхране као мултикултуралног елемента људског идентитета, а хране као једно од темељних средстава изражавања и посредовања културног идентитета. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Увод у културу исхране. Исхрана у праисторији и првим цивилизацијама. Култура исхране у античкој Грчкој. SPQR- исхрана у Римском царству. Култура исхране у средњем веку. Култура исхране после открића Новог света. Индустриска револуција и култура исхране. Култура исхране далеких цивилизација. Исхрана у Пантеону – богови и хероји. Религије и култура исхране. Ново доба, нове технологије, глобализација. Култура исхране код нас. | | | |
| Литература | | | |
| Gunter Hirschfelder (2006). <i>Evropska kultura hrane</i> . Beograd, Stylos. Драгана Радојичић (2012). <i>Дијалози за трпезом</i> . Београд, Службени гласник. Бојана Калењук (2016). <i>Националне гастрономије</i> . Бања Лука, УПС. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Консултације, расправе, дискусије, рад на студији случаја, презентације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5+5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | | усмени испт | |
| колоквијум-и | 20+20 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм : ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: СЕРВИС ХРАНЕ И ПИЋА | | | |
| Наставник: др Васо Цуцулески Милићевић, Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да кроз предавања и практичну наставу, студенти стекну основна знања неопходна за управљање и контролу послова оперативног менаџмента везаног за пријем, смештај и услуживање гостију у угоститељским објектима. Даље, да се студенти упознају са методама сугестивне продаје, током услужног процеса, начинима и системима услуживања и другим важним услужним операцијама. | | | |
| Исход предмета Студенти ће моћи да објасне сваку фазу услужног процеса од резервације услуга до напуштања угоститељског објекта. Кроз практичне вежбе ће савладати задатке конобара како би се оспособили за управљање тим операцијама унутар угоститељског објекта. Студенти ће у оквиру овог предмета анализирати и практично усавршавати техничке вештине попут савијања убруса, постављања кувера према унапред утврђеном менију, продаја и презентација вина, продаја и израда барских мешавина и др. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Улога угоститељског услуживања; Услужно особље; Опрема у ресторатерским објектима Ток услужног процеса; Декорација услужних просторија; Начини услуживања Системи услуживања; Правила при услуживању; Постављање кувцера за поједине оброке Услуживање хладних и топлх предјела и супа и чорби; Услуживање риба, готових јела и ејла по поруџбини; Услуживање сосова, салата, сира, посластица и воћа; Доготовљавање јела пред гостом Услуживање алкохолних и безалкохолних пића и коктела; Услуживање вина <i>Практична настава</i> полирање есцајга и тањира, ношење тацне, стављање и скидање столњака, савијање убруса, постављање кувера према утврђеном менију, примање поруџбине, сервирање хране и пића, сервирање вина, апсервирање. | | | |
| Литература 1. Гагић, С. (2016). Сервис хране и пића, Универзитет за пословне студије, Бања Лука. 2. Јанићевић, С. (2008), Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, ПМФ, Нови Сад | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе а) метод усменог излагања, б) метод разговора, в) илустративно-демонстративна метода (претраживање интернета, увежбавање техника послужења гостију и организовања рада послужења различитих пријема и оброка). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| | | | поена |
| активност у току предавања | | 5 | писмени испит |
| практична настава | | 25 | усмени испт |
| колоквијум-и | | 30 | |
| семинар-и | | 10 | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|-------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | | |
| Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО И МЕНАЏМЕНТ | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић М. Небојша | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Услов : Нема посебних услова | | | | |
| Циљ предмета | | | | |
| Основни образовни циљ предмета је упознавање студената са суштином предузетништва и менаџмент процесом. Предузетништво као способност идентификовања нових могућности представља начин стварања нових предузећа и обезбеђења виталитета постојећих. Да би предузетници могли своје нове идеје и приступе превести у нешто опипљиво неопходан је систематичан и организован напор. Захваљујући управо активности менаџмента организације се усмеравају према одређеном циљу. Будући да менаџмент представља процес који се аналитички може рашчланити на планирање, организовање, вођење и контролу, посебно ће се сагледати значај и различите улоге сваке од ових фаза у процесу менаџмента. У непосредном додиру са фазом планирања су предвиђање (које претходи) и одлучивање (које следи). Сечена знања треба да представљају добру полазну основу за продубљеније изучавање специфичних активности, приступа и метода менаџмента на наредним годинама студија. | | | | |
| Исход предмета | | | | |
| - Овладавање неопходним теоријским и практичним знањима из области Предузетништва и менаџмента и релевантним менаџерским вештинама | | | | |
| - Разумевање односа између предузетништва (феномен дисконтинуитета) и менаџмента (феномен континуитета) | | | | |
| - Оспособљеност да се у практичном раду идентификују базични процеси, основни проблеми и изазови са становишта ефективности и ефикасности процеса менаџмента | | | | |
| - Способност самосталног и/или тимског доношења и имплементирања планских одлука | | | | |
| Садржај предмета | | | | |
| А. Теоријска настава: | | | | |
| - Предузетништво (Природа и значај предузетништва; Предузетнички процес; Предузетништво и иновативност; Карактеристике успешних предузетника; Менаџмент и предузетнички подухват) | | | | |
| - Развој менаџмента (Појмови, дефиниције и односи; Главни периоди развоја) | | | | |
| - Планирање (Планирање: примарна и суштинска фаза процеса менаџмента; Циљеви: основна планска одлука; Стратегија: суштинска планска одлука; Пројекат; Бизнис план) | | | | |
| - Организовање (Подела рада, организациона структура и координација; Ауторитет, делегирање, организација посла и децентрализација; Пројектовање организације; Конфликти у организацији; Организациона промена) | | | | |
| - Контрола (Систем контроле; Контрола помоћу финансијских извештаја; Контрола помоћу мерила перформанси; Контрола помоћу буџета) | | | | |
| - Предвиђање (Појам, процес и типови предвиђања; Тржишно предвиђање, Технолошко предвиђање) | | | | |
| - Одлучивање (Појам одлучивања и врсте одлука; Процес одлучивања; Одлучивање у условима извесности, ризика и неизвесности; Креативност и одлучивање) | | | | |
| - Вођење (Приступи вођењу; Групе; Комуницирање) | | | | |
| Б. Практична настава: Студије случајева | | | | |
| Литература | | | | |
| Обавезна: Драган Ђуричин, Стево Јаношевић и Ђорђе Каличанин (2012): Менаџмент и стратегија (седмо издање), Економски факултет у Београду, Београд. | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Теоријско излагање, анализа примера из праксе, дискусија | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | | 20 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | | 50 | Усмени испит | 30 |

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Студијски програм: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАѢМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА ЕТИКА И КОМУНИЦИРАЊЕ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић М. Небојша | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Образовни циљ предмета састоји се у указивању на важна друштвена и вредносна питања пословања, а што је од посебног значаја за област хотелијерства и туризма због непосредне упућености на клијента као крајњег корисника услуге у овој области пословања. У том смислу, посебно ће се указивати на значај поверења и социјалног капитала, чиме се покреће дилема односа између економије и етике. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Најзначајнији исход предмета представља стицање сазнања о значају етичких норми, тј. да одсуство етичких норми у пословању наноси велику штету како појединачним предузећима у области хотелијерства и туризма, тако и свим другим субјектима и појединцима који су укључени у функционисање ових привредних субјеката. У том смислу, значајно је јасно позиционирање две основне димензије испољавања и манифестовања пословне етике – колективне, тј. групне етике и етике појединаца. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава: | | | |
| Морал као друштвена појава. Порекло, карактеристике и основ морала. Мотивација и радни морал. Етика као наука о моралу. Развој етичке мисли. Настанак и развој пословне етике. Одговорност и пословна етика. Пословна етика и пословна комуникација. Етичке норме и правила професионалног понашања. Етички кодекси и етичке норме. Поверење и социјални капитал у функцији стварања повољног пословног амбијента. Облици испољавања и манифестовања пословне етике – колективна, тј. групна етика, етика појединаца. Нарушавање пословне климе и односа као последице стављања личног интереса изнад колективних, законских, изнад норми обичајног пословног морала и људског односа. Могућности одређивања границе између пословне етике и економског интереса као питање личне одлуке, властитог доживљаја ситуације, потреба, интереса и мотива, питање властитог интегритета, али и културног наслеђа, очекивања и притисака који долазе из предузећа и окружења. | | | |
| Практична настава: | | | |
| Вежбе и израда семинарских радова. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Павловић, Н. 2016, Пословна култура и етика, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. К.Кркач, К, 2007, Увод у пословну етику и корпорацијску друштвену одговорност, МАТЕ, Загреб, | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања и вежбе, консултације за припремање испита и израду семинарских радова. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | |
| активност у току предавања | | Завршни испит | |
| колоквијум-и | | Поена | |
| | | усмени испит | |
| | | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ У ТУРИЗМУ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Миличић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је стручно упознавање студената са теоријско-аналитичким и практичним знањима из области пословног управљања туристичким предузећима. Кроз предвиђени садржај предметне материје, акценат је стављен на стицање знања о најзначајнијим елементима туристичке понуде и тражње. Предмет је конципиран са циљем да се студенти оспособе и припреме за вођење туристичких предузећа, као и за примену општих принципа менаџмента на практичним примерима управљања. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности пословања у туристичкој привреди. Способност примене стечених теоријских знања из наведене области на практичним проблемима туристичког сектора. Спремност да као будући менаџери на различитим нивоим управљања у туризму (стратегијски, тактички, оперативни ниво) доносе одлуке са позитивним резултатом за ефикасно пословање предузећа. | | | |
| Садржај предмета: Теоријска настава: Туризам као глобални феномен; Понуда и тражња у туризму; Смештај као елемент туристичке понуде; Међународни хотелски ланци; Превоз као елемент туристичке понуде; Туроператори као елемент туристичке понуде; Путничке агенције као елемент туристичке понуде; Специфичности менаџмента у туризму; Менаџмент људским ресурсима у туризму; Финансијски менаџмент у туризму; Управљање квалитетом у туризму; Јавни сектор и туризам; Стратегијско управљање у туризму; Информациона технологија и развој информационих система у туризму. Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената на анализи примера из пословне праксе, дискусије | | | |
| Литература 1. Радосављевић, Г. <i>Менаџмент у туризму</i> , Економски факултет Крагујевац, 2009 | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, посета туристичким предузећима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | | |
| практична настава | 5 | писмени испит | / |
| семинарски рад | 10 | усмени испит | 40 |
| Колоквијуми | 40 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са проблематиком хотелског пословања у савременим условима привређивања, представљајући основне принципе менаџмента и фазе менаџмент процеса у хотелском предузећу, као и специфичности управљања хотелским департманима, пројектима и операцијама, са посебним освртом на способности и карактерне одлике менаџера, које су од суштинског значаја за успешно спровођење управљачких активности. Примарни задатак односи се на увођење студената у стварни свет хотелијерства, што се постиже практичном обуком - вежбама на терену и студијом случајева. | | | |
| Исход предмета Студенти ће овладати теоријским и практичним знањима у оквиру менаџмента у хотелијерству и упознати се са савременим условима пословања у тој области, што ће им омогућити стицање вештина за обављање менаџерских задатака у хотелском предузећу и доношење исправних стратегијских одлука. Након изучавања свих појединих фаза менаџмент процеса у различитим одељењима хотелског предузећа, студенти ће стећи потпунију слику о повезаности тих елемената и утицају који имају једни на друге, као и важности сваког елемента у систему управљања хотелским пословањем. | | | |
| Садржај предмета <i>Увод</i> <ul style="list-style-type: none">- Предузеће и окружење- Суштина и појам менаџмента- Карактеристике менаџера <i>Фазе менаџмент процеса у хотелском предузећу</i> <ul style="list-style-type: none">- Планирање- Организовање- Лидерство- Комуницирање- Мотивисање- Одлучивање- Контрола <i>Специфичности менаџмента у оквиру хотелских департмана</i> <ul style="list-style-type: none">- Органи корпоративног управљања- Управљање људским ресурсима- Управљање рецепцијом- Управљање хотелским домаћинством- Управљање сектором хране и пића- Управљање општим и административним службама- Управљање инвестицијама- Управљање пројектима | | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none">Чачић, К. (2011). <i>Пословање хотелских предузећа</i>, Универзитет Сингидунум, БеоградЦеровић, З. (2003). <i>Хотелски менаџмент</i>, Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Опатија | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе (презентације, истраживања, студије случајева, посете хотелима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| семинарски рад | 15 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Оспособљавање студента за коришћење оперативног система MS Windows, употребу савремених софтверских алата за: обраду текста, табеларна рачунања, обраду цртежа и слика, израду презентација. Оспособљавање студента за употребу савремених рачунарских средстава за комуникацију, и основних Интернет сервиса. | | | |
| Исход предмета: | | | |
| Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Студент који је оспособљен за употребу рачунара на начин на који захтева савремени пословни свет. Студент је савладао основне програме за обраду текста, табела и израду презентација као и основе коришћења оперативног система MS Windows. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених софтверских пакета за пословну примену. Употребљавање Интернета и његових сервиса. Оспособљавање студената и за употребу бесплатних софтверских пакета као и софтверских пакета на web-у као алтернатива за Microsoft софтверски пакет за пословну примену. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Увод, настанак рачунара, рачунарски хардвер. Употреба оперативног система MS Windows. Употреба софтверског пакета MS Office. Употреба програма за обраду слика и цртежа. Основе рачунарских мрежа и Интернета. Употреба Интернет претраживача, клијената за електронску пошту и online сервиса. Основе о безбедности информација за савремено пословање. Слободни софтверски пакет OpenOffice. Online софтверски пакет GoogleDocs. Смернице за индивидуални рад ван наставног плана. | | | |
| Практична настава | | | |
| Основни појмови у рачунарству. Оперативни систем MS Windows. Интернет и коришћење основних интернет сервиса. Програм за обраду текста. Програм за табеларну обраду. Програм за израду презентација. Програми за обраду слика и видео снимака. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Данко Милашиновић, Основе пословне информатике, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу; | | | |
| 2. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, теоријске вежбе, практични рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | Поена |
| присуство настави | 10 | усмени испит | 30 |
| активност у току предавања | 10 | | |
| Колоквијуми | 40 | | |
| практични рад | 10 | | |

| | | | |
|---|-------|---------------------|---------------------|
| Студијски програм : ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ФИНАНСИЈСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник: доц. др Александра Митровић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Савладавање основа и принципа управљања финансијам, са посебним фокусом на финансије као управљачки концепт у сегменту гастрономског менаџмента. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Разумевање финансијске функције, система управљања финансијама у предузећу, функционисање финансијског тржишта. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| I Систем управљања финансијама, (Финансијска функција у предузећу; Задаци и циљеви управљања финансијама; Систем управљања финансијама у предузећу;) | | | |
| II Институционално и привредно окружење, Банкарски систем, Финансијска тржишта; Монетарно-кредитни систем; Односи предузећа и банке; Фактори развоја финансијског тржишта; Квалитативни модалитети финансијског тржишта; Инструменти финансијског тржишта;) | | | |
| III Финансијско планирање и анализа; | | | |
| (Финансијско планирање, буџетирање и предвиђање; Финансијска анализа; Појам финансијске анализе; Рацио анализа;) | | | |
| IV Политика инвестирања и управљање обртним средствима; | | | |
| (Инвестирање и инвестиције; Методе и технике процене инвестиција у пројекте; Ризик и неизвесност при инвестирању; Појам обртних средстава; Управљање залихама; Модели за управљање залихама; Управљање потраживањима; Управљање готовином;) | | | |
| V Политика финансирања и политика дивиденди, (Одлуке о финансирању; Краткорочно финансирање; Дугорочно финансирање; Политика финансирања; Правила финансирања; Оптимална структура капитала; Појам и значај дивиденди; Политика дивиденди;) | | | |
| Практична настава | | | |
| вежбе, колоквијуми, домаћи задаци | | | |
| Литература | | | |
| 1. Невенка Жаркић Јоксимовић, Слађана Бенковић, Милош Милосављевић, (2013), <i>Финансијски менаџмент</i> , Факултет организационих наука, Београд | | | |
| Број часова активне наставе 45+30 | | Теоријска настава:3 | Практична настава:2 |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, рад на на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 30 |
| активност у току вежби | 5 | | |
| колоквијум-и | 50 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАџМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕЂУНАРОДНО ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): др Лакићевић С. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање са развојем туризма кроз епохе, туристичким атрактивностима и социо-културним утицајем туризма. Развијање свести о томе колико је туризам као грана привреде у стању да изврши велики утицај на туристичке дестинације, транзитна подручја, али и на земље порекла. Указивање на значај утицаја образовног сектора у развоју науке о туризму с обзиром на чињеницу да уколико се туризам развија без било каквог менаџмента, негативни ефекти драстично долазе до изражаја. | | | |
| Исход предмета Да студент овлада основним теоријским и практичним знањима у вези са менаџментом у туризму и хотелијерству са посебним акцентом на међународни менаџмент у туризму и хотелијерству који ће допринети проширивању видика студената кроз анализу диференцираности менаџмент процеса у различитим деловима света. На тај начин студенти ће лакше уочавати промене и стећи вештине брзог прилагођавања новонасталим променама у циљу максимизације ефикасности пословања и стварању конкурентне предности. | | | |
| Садржај предмета Развој туризма; Туристичко тржиште; Карактеристике и перспективе кретања на међународном туристичком тржишту; Дестинације; Развој дестинација; Положај и перспективе Европе на међународном туристичком тржишту; Положај Америке на међународном туристичком тржишту; Положај региона источне Азије и Пацифика на међународном туристичком тржишту; Ваздушни саобраћај и међународно туристичко тржиште; Ланци хотела; Социо-културни утицаји туризма и утицаји окружења. | | | |
| Литература 1. Рилке, Б., <i>Интернационални менаџмент туризма и хотелијерства</i> , Европски универзитет, Београд 2003. године 2. Унковић, С., Др. Чачић, К., Др. Бакић, О., <i>Савремена кретања на туристичком тржишту</i> , Економски факултет Београд 2002. година | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад на на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 50 |
| Колоквијуми | 30 | | |
| семинарски рад | 15 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ УСЛУГА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да објасни фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга и нагласи разлике које постоје између управљања услужним процесима и управљања процесима производње физичких добара. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Упознавање студената са изазовима везаним за: а) управљање услугама и услужним процесима и б) промовисање услужних понуда. Промовисање услужно оријентисаног размишљања код студената као будућих менаџера и развој адекватних компетенција за стварање изузетне услуге и услужног процеса. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Појам и карактеристике услуга; основе услужног менаџмента и маркетинга; понашање потрошача у процесу куповине; потребе, очекивања и задовољство потрошача; управљање квалитетом услуге; позиционирање услуга; развој дугорочних односа са потрошачима; стратегије опоравка од лоше услуге; креирање услужног производа; управљање услужним процесом; људи као инструмент маркетинга; канали дистрибуције услуга; управљање понудом и тражњом; политика формирања цена; услужни амбијент; глобализација услуга. | | | |
| Практична настава: | | | |
| Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Сенић Р. и Сенић В., <i>Менаџмент и маркетинг услуга</i>, Призма, Крагујевац, 2008.Вељковић С., <i>Маркетинг услуга</i>, Центар за издавачку делатност Економског факултета у Београду, Београд, 2006. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| индивидуалне активности | 10 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 15 | | |
| тимски пројекат: презентација | 15 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ЉУДСКИМ РЕСУРСИМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић М. Небојша | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан V семестар | | | |
| Циљ предмета Учинити студенте свесним значаја менаџмента људским ресурсима, пренети им знања о активностима управљања људским ресурсима као и о структурирању сектора људских ресурса, као и знања о томе како управљати људима у организацији. | | | |
| Исход предмета Изучавањем овог наставног предмета студенти стичу знања о природи менаџмента људских ресурса, о процесима анализе посла и формирања организације кроз процес регрутовања и селекције кандидата, основним методама обуке, развоја и оцењивања перформанси чланова организације, као и о најважнијим аспектима формирања зарада, радних односа и управљања флукуацијом запослених. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава - Увод у менаџмент људских ресурса - Анализа посла - Планирање људских ресурса - Регрутовање и селекција кандидата - Обука и развој запослених - Оцењивање перформанси и системи зарада - Радни односи и колективно преговарање - Напуштање организације Практична настава Вежбе, истраживачки рад, анализа случајева | | | |
| Литература 1. Богићевић Б, Менаџмент људских ресурса, Економски факултет, Београд, 2004 | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавање ex катедра, интерактивни облици наставе, семинарски радови, презентације, индивидуални и групни пројекти | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 7 | усмени испит | 45 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| Семинарски | 8 | | |

| | | | | |
|--|-------------|----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | | |
| Назив предмета: ХИГИЈЕНА | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): др Сандра М. Живановић | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са трендом развоја хигијене од најстаријих дана до данас и њеног утицаја на здравље људи. Упознавање са значајем правилног спровођења хигијене у свим фазама и деловима туризма (хигијена простора, лична хигијена, хигијена исхране, правилна исхране, физичка активност). Упознавање са штетним факторима спољашње средине чији утицај на здравље проучава хигијена ваздух, земљиште, површинске воде, базени за купање, вода за пиће, као и утицаја климатских и метеоролошких елемената на здравље људи (клима, климатске промене, аклиматизација, биометеоролошке фазе, температура, влажност, притисак и кретање ваздуха, јонизација ваздуха). | | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности утицаја фактора средине на људско здравље као неопходног елемента за туризам, посебно здравствени туризам. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, вода за пиће и купање, климе, исхране, физичке активности итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су исхрана-дијетопрофилакса и дијетотерапија, различити облици и врсте физичке активности, превенција менталних поремећаја, правилан раст и развој деце и др. | | | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Општи појмови и историјски развој. Атмосфера, аерозагађење, утицај на здравље. Хигијена земљишта. Хигијена становања. Зрачења у животној средини. Хигијена животног простора. Осветљење. Клима и климатски елементи. Метеоролошки утицај на здравље људи. Микроклима и елементи (температура, влажност, ваздушни притисак, кретање ваздуха). Јачање организма природним елементима-ваздухом и водом. Вода за купање. Вода за пиће. Отпадне воде. Минералне воде-здравствена безбедност. Правилна исхрана. Макро и микронутритијенти. Здравствена безбедност хране. Системи квалитета. Испитивање исхране и стања исхрањености. Планирање исхране за различите категорије људи. Основни принципи дијетотерапије. Дијете. Дијететски суплементи. Физичка активност. Умор, заор, премор. Превенција повређивања. Исхрана спортиста. Допинг у спорту. Лична хигијена запослених у туристичком сектору. Превенција менталних поремећаја. Исхрана и вода за пиће у ванредним ситуацијама. <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера из свих области хигијене примењиваних у туризму, ангажовања студената у анализи примера из праксе. | | | | |
| Литература 1. Р. Коцијанчић (уредник), Хигијена, Универзитет у Београду, Медицински факултет, 2008. 2. Б. Новаковић, Ф. Јусуповић, Исхрана и здравље, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, 2014. 3. Луиз Бурк, Практична спортска исхрана, Одељење за спортску исхрану Аустралијски институт за спорт, 2009 | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: 0 | Студијски истраживачки рад: | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | | 10 | | |
| практична настава | | | писмени испит | |
| Колоквијуми | | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | | 20 | | |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ОСНОВИ ЗДРАВСТВЕНОГ ТУРИЗМА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Сандра М. Живановић , Милићевић Р. Снежана , Срзентић В Зоран | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са здравственим туризмом, као граничним подручјем медицине и туризма, у коме се различите туристичке, здравствене и друге установе, баве организованим боравком туриста у климатским и бањским местима првенствено ради превенције обољења и очувања доброг здравља и кондиције (wellness, спорт, рекреација, здрава исхрана, забава), као и класичног лечења и рехабилитације уз помоћ природних фактора за побољшање здравља, а такође и ради најсложенијих медицинских захвата у специјализованим здравственим установама које располажу квалитетним кадром и медицинском опремом. Објашњавање студентима да је развој туризма везан за здравље људи, јер је здравље један од најстаријих, трајних и најјачих мотива туристичког кретања. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), као и успешног решавања питања смештаја, рехабилитације и опоравка болесника после лекарских захвата. Током наставе студенти упознају најзначајнија туристичка и климатска места код нас и у свету и опособе се да у свом будућем раду репрезентативно представљају понуде здравственог туризма потенцијалним клијентима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> 1. Општи појмови и облици здравственог туризма 2. Специфичности развоја здравственог туризма 3. Историјат балнеотерапије 4. Балнеоклиматологија, Балнеологија и Хумана биоклиматологија 5. Метеорологија и Климатологија. 6. Утицај времена и климе на здравље људи 7. Карактеристике, подела минералних вода и утицај на здравље људи. Физичко – хемијске карактеристике минералних вода. Подела минералних вода по саставу. Утицај минералних вода на здравље. 8. Балнеотерапија- примена минералних вода: купање (купке), пијење минералне воде, вагинална испирања и клизме, инхалације, примена пелоида 9. Приказ балнеотерапије код појединих обољења. Протоколи балнеотерапије, физикалне терапије и рехабилитације. Индикације и контраиндикације за балнеотерапију 10. Примена физикалне терапије у бањским условима: термотерапија, криотерапија, фототерапија, електротерапија (једносмерна струја, наизменичне струје ниске, средње и високе фреквенције), сонотерапија, хидротерапија, магнетотерапија, ласеротерапија, кинезитерапија (превенција кроз покрет, спорт и рекреација), мануелна терапија и масажа, таласотерапија 11. Wellness туризам, концепт wellness – а. SPA & Wellness програми: сауне, масаже, слана соба, Кнеипп терапија, Float спа капсула, Fitness, спортски програми и програми анимације 12. Облици и организација wellness туризма. Сличности и разлике медицинског и wellness туризма. Савремене оријентације и промоција wellness и медицинског туризма 13. Медицински туризам - глобална конкуренција у здравству, врста медицинских услуга у медицинском туризму, планирање медицинског путовања (Међународна здравствена акредитација- International healthcare accreditation, немедицинске услуге и медицинско-правна питања) 14. Најзначајније дестинације медицинског туризма 15. Приказ бањских места у Србији и перспективе развоја здравственог туризма <i>Практична настава:</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања. | | | |
| Литература 1. Милорад Јевтић и сарадници: <i>Балнеоклиматологија за економисте</i> . Комино траде.Краљево 2004. 2. Smith. M, Laszlo P, et al. <i>Health and wellness tourism</i> , Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 30 |
| Колоквијуми | 40 | | |
| семинарски рад | 20 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ИСТРАЖИВАЊЕ ТУРИСТИЧКОГ ТРЖИШТА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Љ. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенти стекну знање о процесу истраживања тржишта, са посебним акцентом на примену маркетиншких истраживања на туристичком тржишту. Студенти ће стећи добро разумевање процеса планирања и спровођења истраживачких пројеката у савременом пословању и њихов значај за ефикасно пословно одлучивање и максимизацију пословних резултата. Студенти ће изучавати цео процес истраживања тржишта од дизајна истраживања, преко извлачења узорака и анализе података, до презентације и имплементације резултата истраживања у пракси. Током изучавања процеса истраживања тржишта посебна пажња посвећена је истраживању туристичког тржишта укључујући: оцену величине тржишта, дефинисање сегмената потрошача и корисника услуга, развој и увођење нове понуде, анализу доступности понуде, ценовне политике и дефинисање облика промоције туристичког производа/услуге. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања студената о основним методама и техникама истраживања тржишта, као и оспособљавање студената за примену ових метода у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантни изворе за прикупљање секундарних података и методе за прикупљање примарних података. Очекује се и да студенти овладају основним статистичким и економетријским методама за анализу прикупљених података. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски спроводе маркетиншка истраживања на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета Материја предмета је груписана у шест области: <div><div>1. Природа и обухват маркетиншког истраживања</div><div>2. Прикупљање података и експлораторна истраживања</div><div>3. Прикупљање података и дескриптивна истраживања</div><div>4. Узрочна истраживања и извођење експеримената</div><div>5. Извлачење узорака</div><div>6. Анализа података</div></div> | | | |
| Литература 1. Aaker, D., Kumar, V., Day, G., <i>Marketinško istraživanje</i> , Ekonomski fakultet Beograd, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, семинарски радови, студије случаја | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 20 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: БРЕНД МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Љ. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упућивање студената у основне теоријске концепте и апликативне димензије бренд менаџмента; Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су брендирање туристичких производа и услуга, и брендирање подручја. Студенти ће стећи добро разумевање процеса креирања бренда и његових основних и додатних вредности. Анализираће се допринос брендова успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације принципа бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за примену стратегије брендирања у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање производа и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски креирају брендове високе вредности на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета Материја предмета је груписана у девет области: <ol style="list-style-type: none">1. Појам бренда и бренд менаџмента2. Везе између савременог потрошача и бренда3. Креирање основних вредности бренда и стратегија позиционирања4. Архитектура бренда5. Интерна имплементација бренд менаџмент приступа6. Екстерна имплементација бренд менаџмент приступа7. Мерење вредности бренда8. Специфични аспекти брендирања9. Бренд менаџмент у пракси | | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none">1. Вељковић, С., Бренд менаџмент, Економски факултет Универзитета у Београду, 2010. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе, консултације за припремање испита | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 40 |
| Практична настава | 10 | Писмени испит | |
| колоквијум-и | 40 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ПРОЈЕКТИМА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ | | | |
| Наставник: др Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је теоријско и практично упознавање студената са специфичностима пројектовања, изградње и одржавања хотела, избором оптималне локације хотелског објекта, садржајем и опремањем соба и купатила, пројектовањем и садржајем ресторана, уређењем ентеријера и могућности редизајнирања у складу са категоризацијом. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Оспособљавање студената за процену оптималности изградње хотелског објекта кроз самостални и тимски рад на изради планова изградње хотела и уређења хотелског ентеријера, организације простора и интерног саобраћаја у хотелу. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Инвестиционе активности у угоститељске објекте за смештај; избор размештаја и локације; архитектонско обликовање хотела; грађевински аспекти изградње; проблеми изградње објекта; изградња објекта; дизајнирање соба и апартмана; плански стандарди; пријемни хол и рецепција; организација интерног саобраћаја у хотелу; ресторани, салони, барови, конгресне и банкет сале; остали садржаји; унутрашња средина, сигурност и безбедност; организација техничког сектора; специјални системи; буџетирање и контрола активности пројектовања и изградње хотела; | | | |
| Литература | | | |
| 1. Черовић С., Чомић Ђ., <i>Пројектовање и изградња хотела</i> , Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Београд, 2011. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, анализе пословних случајева, презентације и групне дискусије | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: КУЛТУРНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): <u>Милићевић Р. Снежана</u> | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписан осми семестар | | | |
| Циљ предмета Предмет омогућује идентификацију и дефинисање значајних фактора у култури и њихово позиционирање у вези са повећаном тражњом у области културног туризма, једном од најперспективнијих грана туризма у новом миленијуму, са посебним акцентом на облицима туризма насталим као резултат развоја културе, уметности и високих технологија. Циљ је оспособљавање студената за сагледавање системских и интердисциплинарних аспеката развоја културног туризма, као и за активно учешће у стварању повољне климе у тој области код нас, директно или индиректно везаној за културу и уметност, али и за индивидуално, самостално и иновативно понашање у будућим професионалним каријерама. | | | |
| Исход предмета Након одслушаних предавања и вежби, студенти ће бити у могућности да уоче вредности културе и уметности у формирању појединих облика културног туризма. На тај начин они ће моћи да се баве планом развоја на нашим просторима, као и да ураде студију презентације, промоције и пласмана туристичке понуде наше земље у области културног туризма, на домаћем и иностраном туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета Појам и карактеристике културног туризма. Историјат културног туризма. Нематеријално културно наслеђе. Материјално културно наслеђе.Глобализација у културном туризму. Утицај медија на културни туризам. Рурални културни туризам. Фестивали на отвореном. Урбани културни туризам. Туризам догађаја (фестивали, манифестације). Чување културног наслеђа – музеји, изложбе, збирке, аукције. Религиозни туризам. Тамни (ратни) туризам.Културне руте и путеви. Виртуелни туризам и туре. | | | |
| Литература 1. В. Кривошејев, <i>Управљање баштином и одрживи туризам</i> , Ваљево,2014. 2. Морган, Причард, Прајд, <i>Дестинација као бренд</i> , Клио 2015. 3. Д. Ђукић, Весна. <i>Културни туризам</i> , Клио 2005. Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа, у зависности од наставне јединице. Студенти су укључени у рад, како на вежбама, тако и на предавањима. Вежбе се изводе у мањим групама, а студенти се организују за рад у групи или пару, чиме се повећава говорно време студената и развија осећај за тимски рад. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| поена | | | |
| активност у току предавања | | 10 | писмени испит |
| колоквијум-и | | 40 | усмени испит |
| Семинарски | | 10 | |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|----------------------|
| Студијски програм: ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ; ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ | | | |
| Назив предмета: ПОСЛОВНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Димитровски Д. Дарко | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписан осми семестар | | | |
| Циљ предмета – Упознавање студената са активностима везаним за развијање пословног туризма јер је вештина решавања проблема управљања у свим сегментима пословног туризма преко потребна. Све израженија конкуренција на туристичком тржишту захтева добро упућен и оспособљен кадар за промоцију и презентацију конгресних бироа и градова, пословних сајмова и манифестација на домаћем и иностраном тржишту. | | | |
| Исход предмета – Очекује се да ће студенти након реализације наставног програма бити оспособљени да реализују пословна туристичка кретања, да се укључе у рад конгресних центара и бироа, као и да планирају, реализују домаће и иностране конгресне скупове. | | | |
| Садржај предмета Настанак и развој пословног туризма; Пословни туризам као облик селективне туристичке понуде; Географска дистрибуција пословних путовања - Пословна путовања у свету и Европи; Развој пословних путовања у нашој земљи; Анализа економско квалитативних елемената пословног туризма; Сајмови и изложбе као део пословног туризма; Организатори и реализатори пословног туризма; Програми руковођења у пословном туризму; Развој пословног туризма и маркетинг концепт; Специфични простори за организацију конгреса, сајмова, изложби и састанака; Правно регулисање и етика пословног туризма; Финансијско планирање у пословном туризму; Утицај технологије и управљање ризицима у пословном туризму; Организација и техника одржавања конгреса и скупова. Вежбе: студије случајева, семинари са презентацијама. | | | |
| Литература 1. Штетић, С. (2011) Пословни туризам, ЛИ, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе, консултације за припремање испита и израду семинарских радова. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 10 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | семинар-и са презентацијама | 20 |

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НА
СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ**

ГАСТРОНОМСКИ МЕНАџМЕНТ

**ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА
НА ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ПРВОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА
ДИПЛОМИРАНИ МЕНАѢЕР**

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Гастрономија 1 | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и вежбе упознају са основним историјским чињеницама о развоју гастрономије, стандардима рада у кухињи, гастрономском терминологијом, термичким обрадама, као и са основним сировинама- намирницама за рад у гастрономији. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са историјом развоја гастрономије, знаће да примене одговарајуће стандарде за сигуран и безбедан рад у кухињи, познаваће стручно- термилошко изражавање и биће обучени да препознају и употребљавају основне сировине за рад у гастрономији. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам куварства; кухиња и кухињске просторије; хигијенско техничка заштита на раду (ХТЗ) у кухињи; гастрономија- занат, уметност, наука; развој гастрономије под утицајем гастрономских стручњака; гастрономско образовање; значај гастрономије у савременом свету; гастрономска терминологија; термичко- топлотне методе прераде намирница; промене током топлотне и механичке обраде намирница; намирнице биљног порекла у гастрономији; намирнице анималног порекла- говеђе, јунеће, телеће месо; намирнице анималног порекла- свињско, јагњеће и месо пернатих животиња; дивљач у гастрономији; рибе, шкољке, ракови, главоношци- мекушци. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Војиновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитет у Крагујевцу, Врњачка Бања. 2. Вукић, М. (2011). <i>Гастрономија I</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. 3. Вукић, М. (2012). <i>Основи гастрономије</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. 4. Портић, М. (2011). <i>Гастрономија</i> . Универзитет Сингидунум, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оценазнања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Завршни испит | |
| поена | | поена | |
| активност у току предавања | | Усмени испит | |
| 5 | | 40 | |
| практична настава | | | |
| 15 | | | |
| семинари-и | | | |
| 10 | | | |
| колоквијум-и | | | |
| 30 | | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Основе хотелијерства и туризма | | | |
| Наставник/наставници: Тања С. Станишић, Соња И. Лазаревић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан први семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о туризму и хотелијерству, која су неопходна за успешно пословање, развој бизниса и ширење предузетничког духа и пословне културе. Посебно да стекну увид у савремене трендове развоја кључних производа туризма повезаних са савременим тенденцијама у хотелијерству и туризму у свету. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Очекује се да ће студенти након реализације садржаја наставног програма бити оспособљени да идентификују потребе развоја туризма и хотелијерства и да анимирају економске субјекте и друштвене групе за самостално креирање оригиналних стратегија на нивоу локалне заједнице. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Концептуални оквир туризма; Историјски развој туризма; Туристички мотиви; Врсте туризма; Економски утицаји туризма; Друштвени утицаји туризма; Угоститељство као организациони облик пружања туристичких услуга; Саобраћај као фактор развоја туризма; Улога и значај туристичких агенција у развоју туризма; Друштвене и међународне туристичке организације; Процеси интеграције у туризму. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинари са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | | |
| Литература | | | |
| 1. Станишић, Т., Лазаревић, С. (2023). <i>Основе туризма</i> . Универзитет у Крагујевцу, Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, рад на на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 2x20 | | |
| семинар | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Основи економије | | | |
| Наставник/наставници: Немања М. Пантић, Миљан М. Лековић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним економским категоријама и законима на темељу савремених теорија објективне и субјективне вредности. Пружање студентима основних знања о рационалном понашању произвођача и потрошача на тржишту и о начину на који функционише тржишни механизам. | | | |
| Исход предмета Усвојена основна знања о понуди, тражњи и тржишној равнотежи. Способност распознавања различитих положаја предузећа на тржишту: потпуне конкуренције, монопола, олигопола и непотпуне конкуренције. Способност разликовања несавршености деловања тржишног механизма. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у економију као науку; Људске потребе и облици економске активности; Динамика и алтернативна употреба економских ресурса; Економско-теоријско наслеђе: меркантилизам, физиократизам и британска класична школа; Економско-теоријско наслеђе: маргинализам и неокласична микроекономија; Рационално понашање потрошача на тржишту; Рационално понашање произвођача на тржишту; Тржишни механизам; Ометање деловања тржишног механизма и прилагођавање понуде променама тражње; Конкурентски положај предузећа на тржишту: Потпуна конкуренција, чист монопол и доминантна фирма; Конкурентски положај предузећа на тржишту: Непотпуна конкуренција и олигопол; Конкурентска и споразумевање предузећа у положају олигопола; Тржиште фактора производње (формирање цене употребе рада и цене употребе зајмовног капитала); Тржиште фактора производње (формирање цене употребе акцијског капитала и цене употребе земље); Несавршеност тржишног механизма и корекција његовог деловања <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи различитих практичних питања и проблема попут рационалне употребе економских ресурса, унапређења продуктивности рада, ефикасности средстава за рад и техничке опремљености рада, ограничавања монополске моћи на тржишту, ублажавања негативне селекције на тржишту и других питања са навођењем и детаљном анализом конкретних примера из праксе. Након успешне реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку предметног наставника и сарадника. | | | |
| Литература 1. Ђатовић, Д. (2019). <i>Основи економије</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим разумевањем материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| колоквијуми | 50 | усмени испит | 40 |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Енглески језик 1 | | | |
| Наставник/наставници: Јованка Д. Калаба Карлица | | | |
| Статус предмета: обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Савладавање лексичких и граматичких јединица на нижем средњем нивоу. Консолидација претходно стеченог знања са увођењем основне лексике и фразеологије струке. Оспособљавање студената за самосталну писмену и усмену комуникацију на нижем средњем нивоу у професионалном окружењу. | | | |
| Исход предмета Савладане лексичке и граматичке јединице на нижем средњем нивоу. Консолидовано претходно стечено знање употребљено основном лексиком и фразеологијом струке. Студент је оспособљен за самосталну писмену и усмену комуникацију на нижем средњем нивоу у професионалном окружењу. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Plural Forms of Nouns; Basic Pronominal Forms and Possessive Adjectives; Present Tenses: Simple vs Continuous. Written Task; Modals 1 - Obligation, prohibition and permission; Auxiliary verbs; Present Tenses – Revision. Written Task; Writing Business Letters and e-mails – Basics - formal vs. informal; Numbers; Adjective or Adverb; The Simple Past Tense. Written Task; Comparison of Adjectives; Present Perfect vs. Simple Past; Questions ending with prepositions. Written Task; Business Writing: Confirming Hotel Reservation, Revision 1; There is/are, Modals, Imperative, Relative Pronouns, Prepositions; The Passive Voice. Written Task; Test 1; Test 1 Analysis; Reported Speech – Statements and Requests/Commands/Instructions/Questions; Past Tenses. Written Task; Business Writing: Giving a Negative Reply to Booking, Revision 2; Talking about the Future. Written Task; Conditionals – 0 and 1; Articles – Use. Written Task; Business Writing: Circular Letter - Presenting a Company/Product; –ing form or Infinitive? Conditional 2. Written Task; Test 2 <i>Практична настава</i> An Introduction to the Catering Industry; The Restaurant and the Staff; Clothes and Personal Hygiene; In the Kitchen; Different Foods; Different Cooking Methods; Test 1 Preparation; Preparing the Menu; Serving Techniques; International Cooking; At the Bar; Coffee and Tobacco; At the Reception; Problems and Complaints; Test 2 Preparation | | | |
| Литература 1. Пешић, Д., Радовановић, А., Маринковић, И. (2015). <i>Енглески језик 1. Уџбеник за студенте прве године туризма и хотелијерства</i> . Универзитет у Крагујевцу: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Morris, С.Е. (2012). <i>Flash on English for Cooking, Catering and Reception</i> . Eli Publishing. 3. Калаба, Ј. (2019). <i>English Exam Practice for First-Year Students: Tests and Written Tasks with Key and Explanatory Notes</i> . Универзитет у Крагујевцу: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Објашњавање, разговор, демонстрирање, писмена продукција, усмена продукција, рад у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активности у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| колоквијуми | 55 | Усмени испит | 40 |
| семинарски | - | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Гастрономија 2 | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљпредмета Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и вежбе упознају са употребом зачина у гастрономији, разликама и припремом фондова и сосова, различитим врстама средстава понуде у гастрономији као и уводном групацијом јела из области предјела, супа, готових јела, јела по поруџбини и салата. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са применом зачина, применом и припремом фондова, сосова као применом и припремом основних врста јела по редоследу конзумирања. | | | |
| Садржај предмета Појам и дефинисање зачина; врсте зачина; фондови; основни сосови; секундарни сосови-деривати; средства понуде у гастрономији; увод у хладна предјела; увод у супе, чорбе и потаже; увод у топла предјела; увод у готова јела; увод у јела по поруџбини; увод у салате. | | | |
| Литература 1. Војиновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитет у Крагујевцу, Врњачка Бања. 2. Вукић, М. (2011). <i>Гастрономија I</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. 3. Вукић, М. (2013). <i>Гастрономија II</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активненаставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оценазнања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 15 | усмени испит | 40 |
| семинар-и | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Пословна етика и комуницирање | | | |
| Наставник/наставници: Маријана Д. Сеочанац | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Усвајање потребних вештина и знања за ефикасно комуницирање у професионалном пословном окружењу. Предмет се фокусира на развијање комуникационих компетенција код студената које су неопходне за успех у различитим пословним контекстима, као што су међуљудске интеракције, писана кореспонденција, презентације и дигитална комуникација. | | | |
| Исход предмета Развијене пословне комуникацијске вештине код студената и усвојене стратегије које побољшавају њихову професионалну ефикасност и доприносе њиховом укупном успеху у пословном свету. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Пословна етика: дефинисање и развој; Пословна етика и комуникација; Појам и значај комуникације; Вербална и невербална комуникација; Интраперсонална и интерперсонална комуникација; Организациона комуникација; Обликовање ефективне комуникације; Коришћење директног и индиректног приступа у комуникацији; Писано пословно комуницирање; Електронска комуникација; Пословни састанак; Креирање и извођење презентације; Интервју приликом запослења; Преговарање; Култура и комуникација <i>Практична настава</i> Кроз практичне радне задатке и инструкције предметног наставника, студенти уче како да пишу јасне, концизне и професионалне поруке погодне за различите пословне контексте, примењују технике за структурирање презентација и ефикасно коришћење визуелних помагала, примењују технике ефикасног јавног наступа, развијају вештине презентовања и ангажовања публике, вежбају активно слушање и учешће на пословним састанцима, примењују технике за изградњу односа, решавање сукоба, преговарање и умрежавање, као и развијање етичког понашања. Кроз израду семинарског рада као тимске активности, примењују стратегије за рад у тиму и сарадњу са колегама. | | | |
| Литература <i>Основна литература</i> 1. Дикић, Н. (2012). <i>Пословна комуникација</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија. 2. Цветковски, Т., и Цветковска Томановић, В. (2017). <i>Пословна комуникација у савременим условима пословања</i> . Београд: Универзитет Џон Незбит. <i>Додатна литература</i> 1. Lehman, C., и DuFrene, D. (2015). <i>Пословна комуникација</i> . BCOM, Data Status. 2. Цвијановић, Д., Михайловић, Б., и Пејановић, Р. (2012). <i>Пословна етика и комуницирање</i> . Београд: Институт за економику пољопривреде. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, дискусије, групни пројекти, студије случаја, симулације и играње улога које пружају могућности студентима да примене знања и вештине пословне комуникације, гостујући говорници. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| семинарски рад са презентацијом | 15 | | |
| колоквијуми | 40 | | |

| | | | |
|---|-----------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Менаџмент био ресурса | | | |
| Наставник/наставници: Милица С. Луковић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са концептом дефинисања, очувања, управљања биолошким ресурсима, као и њихове идентификације, детерминације, разноврсности и примене у гастрономији. Пружање студентима основних знања о значају и одрживости биолошких ресурса у гастрономији, са акцентом на локалне аутохтоне сорте и генетичке ресурсе, концепт локалне хране, управљање и одрживост система за производњу хране. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стденти ће стечена теоријска и практична знања самостално примењивати у идентификацији биолошких ресурса од значаја гастрономију, постављању основа за иновације у овој области, очувању локалне традиције и културе засноване на биоресурсима. Стечена знања биће применљива у развијању компетенција у области креирања концепта одговорне исхране, одрживе потрошње биолошких ресурса и сигурности хране, као и одговора на климатске промене у сектору хране. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Увод у природне ресурсе, дефиниција и класификација. Екологија хране: глобални еколошки проблеми и производња хране. Одрживи развој, еколошки отисак и одговорна исхрана. Природно богатство и очување. Услуге екосистема и концепт локалне хране. Биодиверзитет и његов апликативни значај. Биогеографске карактеристике и доступност биолошких ресурса. Биоресурси ресурси у гастрономији (биљке, животиње, гљиве, микроорганизми, генетички ресурси, аутохтоне врсте, самоникло јестиво, лековито и ароматично биље, и др.). Биолошки ресурси као извор нове хране. Одрживи извори биоресурса у исхрани. Етнобиологија и биокултурно наслеђе (биолошки ресурси у локалној традиционалној исхрани и култури). | | | |
| Практична настава | | | |
| Препознавање, сакупљање, детерминација и чување локалних биолошких ресурса одзначаја за гастрономију. Истраживање етнобиолошких и етногастрономских података дуж хоризонталног и вертикалног географског градијента. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Костић, М., Луковић, М. (2023). <i>Управљање природним ресурсима</i> . Врњачка Бања: Факултетзахотелијерство и туризам у ВрњачкојБањи, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| 2. Милановић, М., Цвијановић, Д., Цвијановић, Г. (2008). <i>Природни ресурси: економија, екологија, управљање</i> . Београд: Институт за економику пољопривреде. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, метода демонстрације, метода самосталних вежби, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активностна предавањима и вежбама | 10 | Писмени испит | / |
| колоквијум-и | 30 (15x2) | усмени испит | 40 |
| самостални практични рад | 20 | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | |
| Назив предмета: Семинарски рад са праксом 1 | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић, Марија М. Костић, Тања С. Станишић, Соња И. Лазаревић, Маријана Д. Сеочанац | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан други семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише и обављена пракса. | | |
| Циљ израде семинарског рада са праксом 1 Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области као и овладавање знањима и компетенцијама потребним за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу: <ul style="list-style-type: none"> • прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области гастрономије, хотелијерства и туризма, пословне етике и комуникације; • применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретне проблеме из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. Пракса треба студентима да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања угоститељских објеката за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и дочека и припремања пића као и специјалним болницама. Циљ праксе је да студенти стекну основна знања и вештине за успешну примену стручних и научних сазнања и метода у датим практичним ситуацијама, као и да допринесе интензивнијем повезивању теорије и праксе у гастрономији, хотелијерству и туризму. | | |
| Исход израде семинарског рада са праксом 1 Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у гастрономском, туристичком и хотелском управљању. Као повратно дејство контакта са професионалном праксом, студенти ће бити оспособљени да активно учествују у свакодневним пословним активностима конкретног угоститељског објекта за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и дочека и припремања пића као и специјалним болницама. Стручна пракса ће студентима омогућити тимски рад, стицање додатних пословних вештина за успешно решавање пословних задатака, савладавање технике пословног комуницирања и пословне сарадње са другим струкама. Стечена практична знања олакшаће студентима анализу конкретних примера из праксе, која је потребна за израду и одбрану семинарских радова, писање студија случаја, самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. | | |
| Садржај семинарског рада са праксом 1 Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти прве године основних академских студија могу унапредити своје знање писањем семинарских радова у оквиру наставних предмета: <i>Гастрономија 1</i> , <i>Основе хотелијерства и туризма</i> , <i>Гастрономија 2</i> и <i>Пословна етика и комуникација</i> . Пракса се реализује кроз боравак и рад студената у угоститељским објектима за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и дочека и припремања пића као и специјалним болницама. Кроз праксу студент има могућност да се упозна са различитим организационим јединицама (менаџмент, продаја, маркетинг, планирање и организација догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, храна и пиће, људски ресурси, итд). Током обављања праксе студент је у обавези да води Дневник праксе у који уноси своја запажања, закључке, као и опис послова које обавља, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у привредном субјекту, као и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | |
| Литература за семинарски рад | | |
| У договору са ментором | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: 1 |
| Консултације у вези семинарског рада. | | |
| Практични рад студената у угоститељским објектима за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и дочека и припремања пића као и специјалним болницама којим руководе ментор из привредног субјекта и | | |

| |
|--|
| предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), и обавезу вођења Дневника праксе. |
| Оцена знања: Описно – одрадио/није одрадио семинарски рад са праксом 1 |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Технологија хране и пића | | | |
| Наставник/наставници: Соња П. Вељовић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: уписан претходни семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенте упозна са потребним теоријским и практичним сазнањима из основних принципа технологија производње животних намирница анималног и биљног порекла. Упознавањем са методама конзервисања и саставом животних намирница омогуће да имају применљива знања која ће омогућити очување квалитета животних намирница и њихове сврсихидније употребе у гастрономији. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи знања о основама процеса производње намирница биљног (технологија воћа и поврћа, жита и брашна, угљених хидрата, кондиторских производа...) и животињског порекла (технологија млека и меса), као и начина њиховог ефиканог конзервисања у циљу повећања рока трајања намирница биљног и анималног порекла. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Својства и састав животних намирница; Конзервисање намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата; Технологија кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека; Технологија млечних производа; Технологија меса; Технологија производа од меса. | | | |
| Практична настава | | | |
| Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским и индустријским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. Посебан акценат ће бити на реализацији организацији праћења квалитета намирница, дефинисање параметри квалитета намирница биљног и анималног порекла. | | | |
| Препоручена литература: | | | |
| 1. Наташа Килибарда. (2021). <i>Основе технологија животних намирница</i> . Београд: Универзитет Сингидунум. | | | |
| 2. Ђуришић, Б. (2018). <i>Технологија хране и пића</i> . Београд: Виша хотелијерска школа, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, метода демонстрације, метода самосталних вежби, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Исхрана | | | |
| Наставник/наставници: Милица С. Луковић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са основним појмовима науке о исхрани, макро и микро нутрицијенсима, састав и нутритивна вредност намирница, потребе организма за нутрицијенсима, али и пружање знања и информација о новим нутриционистичким приступима, алтернативним начинима исхране и исхране појединаца и популације, култури, традицији, религији и психологији исхране. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стденти ће стечена теоријска и практична знања самостално применити у препознавању врста намирница, њиховог састава и нутритивне вредности и квалитета намирница. Стечена знања ће бити применљива у индивидуалном и групном креирању плана исхране, комбиновању намирница приликом израде менија, управљању намирницама и безбедношћу хране. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Увод у броматологију и исхрану- основни појмови, дефиниције и историја исхране. Енергетске потребе организма. Макро и микро нутријенти (протеини, угљени хидрати, липиди, витамини и минерали). Намирнице и енергетска вредност намирница. Вода изначај воде у организму. Адитиви. Ненутритивне материје и биоактивни састојци биљака. Контаминација и безбедност хране. Иновативни нутриционистички приступи (нутригенетика и нутригеномика, ГМО, органска храна). Алтернативни начини исхране. Принципи правилне исхране. Исхрана различитих категорија становништва- нутритивни водичи, листе замена | | | |
| Литература | | | |
| 1. Новаковић, Б., Јусуповић,Ф. (2019). <i>Исхрана и здравље</i> , Нови Сад: Медицински факултет, Универзитет у Новом Саду. 2. Новаковић, Б., Торовић, Љ. (2014). <i>Броматологија- нутритивна вредност и безбедност хране</i> . Нови Сад: Медицински факултет, Универзитет у Новом Саду. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара, метода демонстрације, метода самосталних вежби, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност на предавањима и вежбама | 10 | писмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 (20*2) | усмени испит | / |
| семинари-и | 10 | | |

| |
|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент |
| Назив предмета: Енглески језик 2 |
| Наставник/наставници: Јованка Д. Калаба Карлица |
| Статус предмета: обавезан |
| Број ЕСПБ: 7 |
| Услов: Уписан одговарајући семестар |
| Циљ предмета Савладавање лексичких и граматичких јединица на средњем нивоу. Увођењеодговарајуће лексике и фразеологије струке, као и оспособљавање студената за самосталну писмену и усмену комуникацију на средњем нивоу у професионалном окружењу. |
| Исход предмета Савладане лексичке и граматичке јединице на средњем нивоу. Студент је оспособљен за самосталну писмену и усмену комуникацију са употребом лексике и фразеологије на средњем нивоу у професионалном окружењу. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Unit 1 Vocabulary and Grammar: The World of Hospitality. Present Simple vs. Present Continuous. Catering in Theory: The Hospitality Industry. Types of Accommodation. Commercial vs. Non-Profit Catering. Commercial Catering. Listening.Writing: Accommodation Review, Accommodation Preferences; Unit 1 Vocabulary and Grammar: Compound Nouns. Zero Conditional. Catering in Theory: Accommodation Services and Facilities. Famous Food Outlet Chains. Listening. Writing: Writing about the catering services in your area; Unit 1 A Taste of Language Revision, The stressful Side of Supper Clubs (Reading Comprehension). Listening. Recipes.Writing: Reserving a Place at a Restaurant; Unit 2 Vocabulary and Grammar: Kitchen Staff and Equipment. Linkers. Catering in Theory: Meet the Restaurant Staff. Kitchen Brigade. Kitchen Areas. A Chef's Uniform. Listening.Writing: A Job Description; Unit 2 Vocabulary and Grammar: ImperativeCatering in Theory: Hygiene. Equipment. Food Preparation Appliances. Cooking and Refrigerating Appliances. Listening. Writing: Ordering Cookware; Unit 2 Catering in Theory: Cookware. Kitchen Knives. Kitchen Utensils. A Taste of Language Revision, Green Restaurants. Listening. Recipes.Writing: Restaurant Experience; Test 1 Preparation; Unit 3 Vocabulary and Grammar: Food and Preparing. The Future.Catering in Theory: Sourcing suppliers. Different Kinds of Suppliers. Ordering And Storing Food. Listening.Writing: Written Communication with Restaurant Supplier; Unit 3 Vocabulary and Grammar: First and Second Conditional. Catering in Theory: Pulses. Cereals. Cooking Fats. Fruit and Vegetables.Writing: Describing a Type of Food.; Unit 3 Catering in Theory: Meat. Poultry. Eggs. Fish. A Taste of Language Revision. Preparing a Turkey. Recipe. Listening. Writing: A Meat Recipe; Unit 4 Vocabulary and Grammar: Preservation and Cooking. Past Simple and Past Continuous. Catering in Theory: Physical Methods. Chemical Methods. Listening.Writing: Step-by-step Preparation of a Dish; Unit 4 Vocabulary and Grammar: Suffixes. Modals. Catering in Theory: Physical-chemical and biological Methods. ListeningWriting: Instructions for a Dish (cooking techniques); Unit 4Catering in Theory: Water Cooking Techniques. Fat Cooking Techniques. Listening.Writing: Essay on Mixed Cooking Techniques; Unit 4Catering in Theory: Heat Cooking Techniques. Mixed Cooking Techniques. Recipes.A Taste of Language Revision. Learning to Cook. Recipe. Listening.Writing: Recipe of aTypical Serbian Dish. <i>Практична настава</i> Unit 1 Functions 1&2. Worksheet 1: Accommodation in the UK. Culinary Geography: Food in the UK. Speaking.; Unit 1 Functions 3&4. Worksheet 2: Couch Surfing and Home Exchanges. Culinary Geography: Food in the USA. Speaking.; Unit 1 Functions 5&6. Test Unit 1. Worksheet 3: Hotel Staff Positions. Culinary Geography: A Gastronomic Tour of Wales. Speaking. Test Unit 1.; Unit 2 Functions 7&8. Worksheet 1: A Waiter's Uniform: From Cafés to Fine Dining Restaurants. Cooking Art: The History of Food in Art. Speaking.; Unit 2 Functions 9&10. Worksheet 2: Food Mixers vs. Food Processors with Recipes. Culinary Habits: British Cuisine Traditions and Festivities. Speaking. ; Unit 2 Functions 11&12. Worksheet 3: Cake Making Tins and Utensils. Culinary Habits: American Cuisine Traditions and Festivities. Speaking. Test Unit 2.; Test 1; Unit 3 Functions 13&14. Worksheet 1: Different Types of Pastry. Going Deeper: Food and Religious Festivals. Speaking.; Unit 3 Functions 15&16. Worksheet 2: Butter in Anglo-Saxon Cooking vs. Oil in Mediterranean Cooking. Cooking History: The History of Food in Britain. Speaking.; Unit 3 Functions 17&18. Worksheet 3: Potato Preparation and Cuts. Worksheet 4: The Art of Sushi. Speaking. Test Unit 3.; Unit 4 Functions 19&20. Worksheet 1: Lactic Acid Fermentation and Yoghurt Making Recipes. Society and Identity: Multicultural London. Speaking.; Unit 4 Functions 21&22. Worksheet 2: Heat Transmission. Society and Identity: Multicultural New York. Speaking.; Unit |

| | | | |
|---|----------------------|---------------|----------------------|
| 4 Functions 23&24. Worksheet 3: Conduction, Convection and Radiation.; Unit 4. Worksheet 4: New Cooking Techniques. Test Unit 4.; Test 2 | | | |
| Литература | | | |
| 1. Morris, C.E. (2015). <i>Excellent!Catering, Cooking & Service (B1-B2)</i> . Eli Publishing. | | | |
| 2. Latham-Koenig, C., Oxenden, C.(2013). <i>English File: Intermediate Student's Book, 3rd Edition</i> . Oxford University Press. | | | |
| 3. Latham-Koenig, C., Oxenden, C., Seligson, P. (2013). <i>English File: Intermediate Workbook with Key, 3rd Edition</i> . Oxford University Press. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Објашњавање, разговор, демонстрирање, писмена продукција, усмена продукција, рад у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активности у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 55 | писмени испит | - |
| семинарски | - | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Теорија трошкова и калкулације | | | |
| Наставник: Александра Б. Митровић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа и метода којисепримењујуу планирањуианализитрошковапроизводњехране ипића. Посебно се наглашава значај наставног предмета на унапређење компетенција студената за стицање практичних вештина у сегменту израде калкулација у сектору угоститељства. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи неопходну теоријско-методолошку подлогу за планирање и доношење одлука на основу анализе трошкова. Исто тако, студент ће бити оспособљен да стекне способности израде калкулација, са посебним нагласком на угоститељство. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> треба да обухвати следеће целине: Дефиниција трошкова; појам трошкова, утрошака и издатака; Елементи трошкова; Значај и подела трошкова; Основне врсте трошкова; Класификације трошкова; Појам, концепт и класификације трошкова; Појам, концепт и класификација трошкова – Варијабилни, фиксни и мешовити трошкови; Специфичности трошкова условљене карактеристикама делатности; Нормативи; Калкулације; Појам, принципи и сврхе калкулације; Плански елементи у калкулацији; Циљеви калкулације; Врсте калкулације; Утврђивање набавних цена основних производних инпута; Калкулације цене коштања и продајне цене; Обрачун трошкова; Предмет и циљеви обрачуна трошкова; Методи обрачуна трошкова; Специфичности нових приступа обрачуна и управљања трошковима; <i>Практична настава</i> треба да обухвати практичне примере, ослањајући се на доступне студије случаја из пословне праксе и дискусију. | | | |
| Литература 1. Малинић, С., Јањић, В. (2012). <i>Рачуноводство трошкова</i> . Крагујевац: Економски факултет. 2. Лончар, М. (2015). <i>Нормативи и калкулације цена угоститељских услуга</i> , Београд: Висока хотелијерска школа. 3. Ђејвановић,Ф., Цвијановић,Д.,Гргић,З.,Хоџић,К.,Субић,Ј.(2010). <i>Теорија трошкова и калкулација у пољопривреди</i> . Београд: Институт за економику пољопривреде. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора; текстуална метода; илустративно-демонстративна метода, предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави; | | | |
| Оцена знањ а(максимални број поена100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 50 | | |
| семинар-и | | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Гастрономски производи | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмет је да студенти стекну потребна знања која се тичу предуслова за производњу гастрономских производа као и производње нормативно разврстаних различитих врста гастрономских производа. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања и вештинео преусловима, производњи и презентовању различитих врста гастрономских прозвода. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, настанак и развој гастрономских производа; производња гастро-производа и њихова примена; сензорне компоненте квалитета гастрономских производа; националне гастрономије; гастрономски производи настали под утицајем познатих личности; гастрономска понуда у руралном туризму; хладна предјела и јела; супе, чорбе, потажи, консомеи; топла предјела и међујела; гастрономски производи као готова јела; јела по поруџбини; јела од поврћа, варива, прилози, гарнитуре; салате; посластичарски гастрономски производи; интернационални гастрономски производи. | | | |
| <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Портић, М. (2011). <i>Гастрономски производи</i> . Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 2. Портић, М. (2011). <i>Гастрономија</i> . Универзитет Сингидунум, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| предавања | 5 | Усмени испит | 40 |
| вежбе | 15 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|-------|
| Студијски програм : Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Маркетинг у хотелијерству и туризму | | | |
| Наставник/наставници: Дејан Б. Секулић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је повезивање туристичке понуде са тражњом. Маркетинг у хотелијерству и туризму доприноси бољој сегментацији туристичког тржишта и креирању туристичких производа који омогућавају валоризацију ресурсних потенцијала дестинације. Посебно се истиче улога и значај познавања елемената маркетинга који утичу на понашање купаца/корисника у туризму. Идентификовање и разумевање природе и доприноса маркетинга, омогућава развијање успешних маркетинг стратегија у туризму, ресторатерству, гастрономији и хотелијерству. Без информација о потребама и мотивима потрошача, њиховом понашању у различитим фазама током избора туристичке понуде и факторима окружења који делују на процес избора, не може се замислити развој савременог туризма, хотелијерства, гастрономије и успешно управљање туристичким производом. | | | |
| Исход предмета Савладавањем садржаја овог предмета, студент стиче знања и способности која су неопходна за бављење маркетингом у туризму, ресторатерству, гастрономији и хотелијерству управљање дестинацијом, креирање задовољних и лојалних потрошача/корисника, као и комуницирање са њима. Стечене компетенције омогућавају успешно обављање широког спектра маркетинг активности у различитим организацијама, нарочито услужним организацијама из области туризма и угоститељства. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Природа маркетинга; Маркетиншко окружење; Разумевање понашања купаца (потрошача/туриста); Маркетиншка истраживања и информациони системи; Сегментација тржишта, таргетирање, позиционирање и репозиционирање; Менаџмент производа и бренда; Управљање маркетингом услуга; Стратегија формирања цена; Технике масовних комуникација; Менаџмент продаје; Маркетинг планирање и стратегија; Маркетинг и менаџмент туристичке дестинације. <i>Практична настава</i> На бази теоријских сазнања креирање маркетинг плана хотелско-туристичких предузећа | | | |
| Литература 1. Цвијановић, Д. (2016). <i>Маркетинг у туризму</i> . Врњачка Бања: Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Котлер, Ф., Бовен, Ј., Макенс, Ј. (2010). <i>Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму</i> . Загреб: Мате. 3. Попеску, Ј. (2013). <i>Маркетинг у туризму и хотелијерству</i> . Београд: Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент Универзитета Сингидунум, Београд. 4. Николић, Д. (2012). <i>Хотелски маркетинг</i> . Београд: Висока хотелијерска школа Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Вербално-текстуална, илустративно-демонстративна, излагање, дијалог. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | |
| Назив предмета: Семинарски рад са праксом 2 | | |
| Наставник/наставници: Соња П. Вељовић, Милица С. Луковић, Драго В. Цвијановић, Дејан Б. Секулић, Данијела В. Пантовић, Марија С. Лакићевић, Сандра М. Живановић, Соња И. Лазаревић, Тања С. Станишић, Снежана Р. Милићевић. | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан четврти семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише и обављена пракса. | | |
| Циљ израде семинарског рада са праксом 2 Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области као и овладавање знањима и компетенцијама потребним за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу: <ul style="list-style-type: none"> прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области технологије хране и пића, исхране, гастрономских производа, маркетинга у хотелијерству и туризму, културног наслеђа у туризму, дијететике у превенцији болести, међународног хотелијерства и туризма, менаџмент у туризму; применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретног проблема из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. Пракса треба студентима да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања туристичко - угоститељских субјеката. Циљ праксе је да студенти стекну основна знања и вештине за успешну примену стручних и научних сазнања и метода у датим практичним ситуацијама, као и да допринесе интензивнијем повезивању теорије и праксе у гастрономији, хотелијерству и туризму. | | |
| Исход израде семинарског рада са праксом 2 Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у гастрономском, туристичком и хотелском управљању. Као повратно дејство контакта са професионалном праксом, студенти ће бити оспособљени да активно учествују у свакодневним пословним активностима конкретног туристичко - угоститељског субјекта. Стручна пракса ће студентима омогућити тимски рад, стицање додатних пословних вештина за успешно решавање пословних задатака, савладавање технике пословног комуницирања и пословне сарадње са другим струкама. Стечена практична знања олакшаће студентима анализу конкретних примера из праксе, која је потребна за израду и одбрану семинарских радова, писање студија случаја, самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. | | |
| Садржај семинарског рада са праксом 2 Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти друге године основних академских студија могу унапредити своје знање и вештине писањем семинарских радова из следећих наставних предмета: <i>Технологија хране и пића, Исхрана, Гастрономски производи, Маркетинг у хотелијерству и туризму, Културно наслеђе у туризму, Дијететика у превенцији болести, Међународно хотелијерство и туризам, Менаџмент у туризму</i> . Пракса се реализује кроз боравак и рад студената у туристичко-угоститељским субјектима: угоститељским објектима за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и точења и припремања пића као и специјалним болницама, и осталим субјектима који су на директан или индиректан начин повезани са гастрономијом и туризмом. Кроз праксу студент има могућност да се упозна са различитим организационим јединицама (менаџмент, продаја, маркетинг, планирање и организација догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, рецепција/резервације, храна и пиће (F&B), људски ресурси, итд). Током обављања праксе студент је у обавези да води Дневник праксе у који уноси своја запажања, закључке, као и опис послова које обавља, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у привредном субјекту, као и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | |
| Литература за семинарски рад У договору са ментором. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: 1 |
| Консултације у вези семинарског рада. Практични рад студената у туристичко-угоститељским субјектима којим руководе ментор из привредног субјекта и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника праксе | | |
| Оцена знања: Описно – одрадио/није одрадио семинарски рад са праксом 2 | | |

| | | | |
|---|-----------|----------------------------|----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Називпредмета: Прехрамбено право | | | |
| Наставник/наставници: Андреј М. Мићовић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са правилима којима се уређују општи услови за безбедност хране, права, обавезе и одговорност субјеката у пословању храном, хигијена и квалитет хране, механизми заштите добављача прехрамбених производа, механизми заштите потрошача, правни односи између пружалаца и корисника прехрамбено-угоститељских услуга. | | | |
| Исход предмета Стицање знања о правилима која се односе на: безбедност хране; оснивање, управљање и пословање угоститељских субјеката; овлашћења субјеката у области безбедности хране; заштиту добављача и потрошача; закључење и извршење уговора о угоститељским услугама. Крајњи исход учења је овладавање позитивно-правним оквиром у области прехрамбено-угоститељске делатности и примена теоријског знања у пракси. | | | |
| Садржај предмета Увод у Прехрамбено право;општи о храни; прехрамбена начела: општа правила о безбедности хране; посебна правила о различитим категоријама прехрамбених производа; означавање хране и еколошки производи; стандарди квалитета хране; прехрамбена амбалажа; права, обавезе и одговорност субјеката у пословању храном; заштита добављача прехрамбених производа од непоштене пословне праксе; заштита права потрошача као корисника прехрамбених услуга;стандарди за категоризацију угоститељских објеката; угоститељска делатност; правила о прехрамбено-угоститељским услугама; уговори о угоститељским услугама. | | | |
| Литература 1. Просо, М. (2019). <i>Прехрамбено право</i> . Сплит: Правни факултет Свеучилишта у Сплиту. 2. Мићовић, М., Мићовић, А. (2022). <i>Потрошачко право</i> . Крагујевац: Правни факултет Универзитета у Крагујевцу. 3. Вујисић, Д., Мићовић А. (2017). <i>Туристичко право</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу. 4. Van der Meulen, B. M. J. (Ed.) (2014). <i>EU Food Law Handbook</i> . (European Institute for Food Law series, No. no. 9). Wageningen Academic Publishers. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава:3 | Практична настава:2 |
| Методе извођења наставе Настава се реализује кроз предавања и вежбе, комбинацијом различитих наставних метода, монолошке, дијалогске (дискутовање о одређеном теоријско милипрактичном питању из судске праксе), методе засноване на посматрању, текст-методе (анализирање релевантних правних прописа), методе практичних активности (симулације поступака пред различитим органима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 15 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Менаџмент храном и пићем | | | |
| Наставник/наставници: Марија М. Костић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Кроз овај предмет студенти ће се упознати са основним појмовима који се односе на управљање храном и пићем, основним компетенцијама менаџера сектора хране и пића, техничко технолошким операцијама у сектору хране и пића, познавању психологије потрошача. Упознаће се са техникама услуживања и системима рада, управљањем трошковима хране и пића, функционисањем сектора хране и пића и у различитим ресторанским организацијама, тенденцијама у савременој индустрији хране и пића, иновацијама у пољу припреме и презентације производа у циљу унапређења продаје, дефинисаће потребе за развојем људских ресурса у сектору хране и пића. | | | |
| Исход предмета Усвајањем знања из овог предмета студентима ће бити омогућено да разумеју у потпуности организацију пословања сектора хране и пиће у хотелским и самосталним ресторатерским предузећима. Такође, омогућиће студентим аанализирање понашања потрошача, окружење и конкуренцију и да се кроз тржишно и комерцијално пословање представи као успешан привредник - менаџер, да у условима турбулентног окружења препозна претње и искористи шансу и доведе овај важан сектор и организацијуу целости до успешног пословања. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у менаџмент храном и пићем - појам, дефинисање, важност и принципи; Пројектовање радног одељења кухиње и структура кухињског простора; Кухињско особље; Средства за рад; принципи и правила спремања јела (предприпрема и припрема хране) и пића, решавање проблема везаних за чување намирница; Набавка и складиштење хране и пића; Нормативи јела и калкулације; Средства понуде и продаје услуга; Оброци у угоститељству; Протокол за свечане пријеме; Кухињска администрација; Организација рада у ресторану; Управљање квалитетом јела;Стандарди пословног понашања, санитарна безбедност и HACCP систем квалитета намирница. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима. | | | |
| Литература 1. Vojnović, B., Cvijanović, D. (2017). <i>Menadžment gastronomije i restoraterstva</i> , Univerzitet u Kragujevcu, Fakultet za hotelijertsvo i turizam u Vrnjačkoj Banji. 2. Tešanović, D. (2009). <i>Gastronomski menadžment</i> . Visoka hotelijerska škola, Beograd. 3. Vukić, M. (2008). <i>Osnovi gastronomije</i> . Visoka hotelijerska škola, Beograd. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања; Метода разговора; Метода практичних радова; Метода демонстрације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| Семинарски рад/Студија случаја | 10 | | |

| |
|---|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент |
| Назив предмета: Енглески језик 3 |
| Наставник/наставници: Јованка Д. Калаба Карлица |
| Статус предмета: Обавезан |
| Број ЕСПБ: 7 |
| Услов: Уписан одговарајући семестар |
| Циљ предмета Савладавање лексичких и граматичких јединица на вишем средњем нивоу. Увођење одговарајуће лексике и фразеологије струке, као и оспособљавање студената за самосталну писмену и усмену комуникацију на вишем средњем нивоу у професионалном окружењу. |
| Исход предмета Савладане лексичке и граматичке јединице на вишем средњем нивоу. Студент је оспособљен за самосталну писмену и усмену комуникацију са употребом лексике и фразеологије на средњем нивоу у професионалном окружењу. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Unit 5. MENU. Vocabulary and Grammar: Comparatives and Superlatives. Past Simple vs. Present Perfect. Catering in Theory: Designing Menus. Menu Formats. Understanding Menus. Writing: Design Your Menu.; Unit 5. MENU. Vocabulary and Grammar: Past Simple vs. Present Perfect. Catering in Theory: Breakfast, Lunch and Dinner Menus. Wine and Dessert Menus. Cheese Menus. Writing: Essay on Menu Designing Rules; Unit 5. MENU. Banqueting and Special Events Menus. Religious Menus. A Taste of Language Revision. Recipes. Writing: Your Favourite Dessert Recipe.; Unit 6 SAFETY AND NUTRITION Vocabulary and Grammar: Second and Third Conditional Catering in Theory: Health and Safety. Writing: Food Processes and Critical Points and Limits.; Unit 6 SAFETY AND NUTRITION Vocabulary and Grammar: Modals of deduction. Reading and Vocabulary: Diet and Nutrition Writing: Writing the lists of procedures.; Unit 6 SAFETY AND NUTRITION Reading and Vocabulary: Alternative Diets. A Taste of Language Revision. Recipes. Writing: Responding to an email regarding a health and safety visit.; Test 1 Preparation; Unit 7 SERVICE Vocabulary and Grammar: Present Perfect vs. Present Perfect Continuous. Catering in Theory: Preparing for Service. How to Serve. Writing: The characteristics of good and bad service.; Unit 7 SERVICE Vocabulary and Grammar: Past Perfect. Catering in Theory: Different Types of Services. Buffet Service and Finger Food. Problems and Complaints. Writing: Serving Wine.; Unit 7 SERVICE Reading and Vocabulary: Bar and Drinks. A Taste of Language Revision. Recipes. Writing: Writing a Guide to Different Spirits.; Unit 8 APPLYING FOR A JOB Vocabulary and Grammar: the Passive. Catering in Theory: How to become a chef. How to become a bartender. Writing: How to become a chef.; Unit 8 APPLYING FOR A JOB Vocabulary and Grammar: Modals. Catering in Theory: How to become a food and beverage manager. Writing: How to become a bartender.; Unit 8 APPLYING FOR A JOB Catering in Theory: How to write a CV. Writing: Writing a CV. ; Unit 8 APPLYING FOR A JOB Catering in Theory: How to write a covering letter. A Taste of Language Revision. Recipe. Writing: Writing a covering letter. ; Test 2 Preparation. <i>Практивна настава</i> Unit 1 Module 5 Worksheet 1. Speaking Exercises.; Unit 1 Module 5 Worksheet 2. Speaking Exercises.; Unit 1 Module 5 Worksheet 3. Test Unit 1.; Unit 2 Module 6 Worksheet 1. Speaking Exercises.; Unit 2 Module 6 Worksheet 2. Speaking Exercises.; Unit 2 Module 6 Worksheet 3. Test Unit 2.; Test 1.; Unit 3 Module 7 Worksheet 1. Speaking Exercises.; Unit 3 Module 7 Worksheet 2. Speaking Exercises. ; Unit 3 Module 7 Worksheet 3. Test Unit 3.; Unit 4 Module 8 Worksheet 1. Speaking Exercises.; Unit 4 Module 8 Worksheet 2. Speaking Exercises; Unit 4 Module 8 Worksheet 3. Speaking Exercises.; Unit 4 Module 8 Worksheet 4. Test Unit 4.; Test 2 |
| Литература 1. Morris, C.E. (2015). <i>Excellent! Catering, Cooking & Service (B1-B2)</i> . Eli Publishing. 2. Latham-Koenig, C., Oxenden, C., Hudson, J. (2008). <i>English File: Upper Intermediate Workbook with Key, 3rd Edition</i> . Oxford University Press. |

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------|
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методe извођења наставе Објашњавање, разговор, демонстрирање, писмена продукција, усмена продукција, рад у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| колоквијум-и | 55 | усмени испит | 40 |
| семинарски | / | | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Ресторатерски менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Владимир Р. Сенић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је упознати студенте са системима рада у ресторатерским објектима, начином планирања радних активности, организовања послова, руковођења и контролисања исправности обављања процеса. Упознаће се са процесима важним у управљању рестораном. | | | |
| Исход предмета Студенти ће бити оспособљени да правовремено реагују у датим околностима препознајући које радње треба спровести у датом момету како би ресторатерски објекат успешно пословао. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у ресторатерство. Повезаност ресторатерства и гастрономије. Класификација ресторатерских објеката. Системи пословања у ресторатерству. Функције менаџмента у ресторатерству. Специфичности ресторатерског менаџмента. Појам и улога угоститељских менаџера. Квалитет у ресторатерству. Управљање гостовим доживљајем квалитета ресторатерских производа и услуга. Промоција и пласман у ресторатерству. Обрачун цена у ресторатерству. Средства понуде и продаја услуга. Стандардизација у ресторатерству. Европски стандарди за ресторане. Иновације у понуди ресторатерских објеката. Набавка у ресторатерству. Организација свечаних и других оброка. Савремене тенденције у ресторатерству. Системи оцене ресторана у свету. <i>Практична настава</i> Организација рада у ресторатерству. Врсте ресторатерских објеката. Менаџери и њихова надлежност. Одлике успешних менаџера. Најчешће грешке менаџера ресторана. Одлике ресторатерских производа и услуга. Ценовна политика ресторана. Промоција у ресторатерству. Имплементација стандарда. Различити системи пословања. Савремене тенденције у понуди ресторатерских услуга. Практична израда требовања. Организација свечаних прослава. | | | |
| Литература 1. Барјактаровић, Д. (2015). Ресторатерско пословање. <i>Универзитет Сингидунум, Београд.</i> 2. Красавчић, М. (2015). Ресторатерски манаџмент. <i>Висока хотелијерска школа, Београд.</i> 3. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2017). Менаџмент гастрономије и ресторатерства. <i>Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.</i> | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| Завршни испит | | поена | |
| активност у току предавања | | 5 | |
| усмени испит | | 40 | |
| практична настава | | 10 | |
| семинар-и | | 15 | |
| колоквијум-и | | 30 | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Гастрономски туризам | | | |
| Наставник: Наташа С. Ђорђевић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенти стекну теоријскознање о гастрономском туризму, кроз упознавање са основним појмовима туризма као сложеног система икарактеристикама гастрономског туризма као специфичног облика туризма. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је да студенти након савладаног градива: 1) разумеју односе и карактеристике понуде и тражње на тржишту гастрономског туризма;2) да креирају и управљају понудом у гастрономском туризму; 3) промовишу гастрономске туристичке производе кроз туристичке догађаје;4) анализирају трендове у туризму; 5) креирају квалитетан туристички доживљај у гастрономском туризму; 6) аналитички приступају проблемима у развоју гастрономског туризма туристичке дестинације. | | | |
| Садржај предмета: <i>Теоријска настава:</i> Дефинисање система туризма;Трендови у развоју туризма; Појавни облици туризма; Храна и пиће у функцији развоја туризма; Појам и дефинисање гастрономског туризма; Специфичности понуде гастрономског туризма; Специфичности тражње гастрономског туризма; Гастрономски туристички доживљај; Веза између винског и гастрономског туризма; Карактеристике винског туризма; Гастрономски туристички догађаји; Гастрономски туризам у свету; Гастрономски туризам у Србији. <i>Практична настава:</i> Вежбе, Други облици наставе, Семинарски радови (студије случајева и анализе примера добре праксе гастрономског туризма) | | | |
| Литература 1. Димитровски, Д., Милићевић, С., &Лакићевић М. (2021). <i>Специфични облици туризма</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Работић, Б. (2012). <i>Селективни облици туризма</i> . Висока туристичка школа, Београд. 3. Радосављевић, Г. (2009). <i>Менаџмент у туризму</i> . Универзитет у Крагујевцу, Економски факултет, Крагујевац. <i>Помоћна литература:</i> 1. Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). <i>Tourism and Gastronomy (1st ed.)</i> . Routledge. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања уз помоћ аудио-визуелних презентација. Интерактивне вежбе (самосталне и групне активности студената), израда семинарских радова (студије случајева и анализе примера добре праксе гастрономског туризма). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активности у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| активности у току вежби | 5 | усмени испит | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Контрола квалитета хране | | | |
| Наставник/наставници: Соња П. Вељовић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти упознају са појмом квалитета храна и шта овај комплексни појам обухвата. Овај предмет, такође, обухвата савремен тренд за анализом квалитета хране и њене имплементације у угоститељским објектима. Такође има за циљ да укаже на предности и недостатке коришћења различитих стандарда карактеристичних за производњу здравствено безбедне хране у функцији развоја неког од облика туризма и развоја руралних крајева чиме се унапређује живот произвођача и целокупног друштва уопште. | | | |
| Исход предмета С обзиром на све већу потребу за производњом здравствено безбедне хране са прималјивим сензорним карактеристикама исход предмета је пре свега едукација студената са суштином квалитета хране и применом мера које морају бити у потпуној хармонизацији и у концепту производње здравствено безбедне хране. Овим би добили сазнања о примени дугорочне и стабилне основе у функцији проиводњи и увођењу принципа здравствено безбедне хране у угоститељским објектима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање квалитета хране; Физичке и физичко хемијске карактеристике хране; Сензорне карактеристике хране; Сензорно испитивање; Фактори који утичу на сензорно испитивање; Основна чула која учествују у процесу опажања хране; Добра лабораторијска пракса у поступцима сензорног испитивања; Сензорна својства и мерење реакције чула на надражаје; Промене лакокварљивих намирница; Систем контроле и увођења у производњу здравствено безбедне хране; Стандарди карактеристични за здравствено безбедну храну ISO 22000:2006 HACCP Global Gap Кошер ISO 45000; Утицај амбалаже на квалитет хране; Услови складиштеља за очување квалитета хране; Карактеристике макрорегиона Србије за производњу здравствено безбедне хране. <i>Практична настава</i> Одређивање сензорног квалитета биљних и анималних производа; Дефинисање фактора који инхибирају промене лакокварљивих намирница; Дефинисање квалитета и припрема органске хране; Увођење система контроле здравствено безбедне хране; Увођење стандрда карактеристичних за здравствено безбедну храну у угоститељским објектима; Примена HACCP у угоститељским објектима. | | | |
| Литература: 1. Томић, Н. (2021). <i>Сензорна анализа хране</i> . Београд: Пољопривредни факултет. 2. Килибарда, Н. (2019). <i>Безбедност хране</i> . Београд: Унивезитет Сингидунум. 3. Килибарда, Н. (2019). <i>Основе технологије животињних намирница</i> . Београд: Унивезитет Сингидунум. 4. Цвијановић, Г., Дозет, Г., Цвијановић, Д. (2013): <i>Менаџмент у органској биљној производљи</i> . Београд, Институт за економику пољопривреде. 5. Попов-Раљић, Ј, Блешић, И. (2012). <i>Безбедност хране – примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству</i> . Нови Сад: Универзитет у Новом Саду, ПМФ. 6. Шкрињар, М., Тешановић, Д. (2007). <i>Храна у угоститељству и њено чување</i> . Нови Сад: Универзитет у Новом Саду, ПМФ. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, учење уз илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема из праксе у лабораторијским условима, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| колоквијуми | 40 | усмени испит | 40 |
| вежбе | 5 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| | | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Гастрономски менаџмент | | |
| Назив предмета: Семинарски рад са праксом 3 | | |
| Наставник/наставници: Андреј М. Мићовић, Марија М. Костић, Владимир П. Сенић, Наташа С. Ђорђевић, Снежана Р. Милићевић, Соња П. Вељовић, Драго В. Цвијановић | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | |
| Услов: Уписан шести семестар; Одслушан наставни предмет из ког се семинарски рад пише и обављена пракса. | | |
| <p>Циљ израде семинарског рада са праксом 3</p> <p>Упознавање студената са одређеном облашћу научне дисциплине кроз детаљнију разраду једне теме из конкретне области, као и стицање знања и компетенција потребних за самосталан рад у одређеној научној или стручној области и дисциплини. Израдом семинарских радова студенти могу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • прикупити, обрадити, структурирати и презентовати сазнања из области прехранбеног права, менаџмента хране и пића, ресторатерског менаџмента, гастрономског туризма, контроле квалитета хране, планирања јеловника и менија, развоја иновативних прехранбених производа, пекарства и посластичарства • применити знање стечено на основу прегледа литературе на примеру конкретне проблеме из праксе, обрадом задатака или емпиријским истраживањем. <p>Пракса треба студентима да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања туристичко - угоститељских субјеката. Циљ праксе је да студенти стекну основна знања и вештине за успешну примену стручних и научних сазнања и метода у датим практичним ситуацијама, као и да допринесе интензивнијем повезивању теорије и праксе у гастрономији, хотелијерству и туризму.</p> | | |
| <p>Исход израде семинарског рада са праксом 3</p> <p>Израдом и одбраном семинарских радова студенти се припремају за писање самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично. Студентима се пружа могућност да савладају основе самосталног научног и стручног рада, форму и стил писања. Израдом конкретних студија случаја, студенти проверавају стечена теоријска и практична знања о теми коју анализирају, стичући и одговарајуће менаџерске способности и вештине потребне у гастрономском, туристичком и хотелском управљању.</p> <p>Као повратно дејство контакта са професионалном праксом, студенти ће бити оспособљени да активно учествују у свакодневним пословним активностима конкретне туристичко - угоститељског субјекта. Стручна пракса ће студентима омогућити тимски рад, стицање додатних пословних вештина за успешно решавање пословних задатака, савладавање технике пословног комуницирања и пословне сарадње са другим струкама. Стечена практична знања олакшаће студентима анализу конкретних примера из праксе, која је потребна за израду и одбрану семинарских радова, писање студија случаја, самосталних есеја, стручног рада, завршног рада и слично.</p> | | |
| <p>Садржај семинарског рада са праксом 3</p> <p>Студентима се кроз часове предавања и вежби за изабрани наставни предмет пружају одговарајуће теоријске и практичне основе, које се разрађују додатно избором теме и израдом семинарског рада. У оквиру часова предавања и вежби, предмети наставник упознаје студенте са основним садржајем семинарског рада и правилима израде истог. Студенти треће године основних академских студија могу унапредити своје знање и вештине писањем семинарских радова у оквиру наставних предмета: <i>Прехрамбено право, Менаџмент хране и пића, ресторатерски менаџмент, Гастрономски туризам, Контрола квалитета хране, Планирање јеловника и менија, Развој иновативних прехранбених производа, Пекарство и посластичарство.</i></p> <p>Пракса се реализује кроз боравак и рад студената у туристичко-угоститељским субјектима: угоститељским објектима за пружање услуга смештаја и/или услуга исхране и точења и припремања пића као и специјалним болницама, и осталим субјектима који су на директан или индиректан начин повезани са гастрономијом и туризмом. Кроз праксу студент има могућност да се упозна са различитим организационим јединицама (менаџмент, продаја, маркетинг, планирање и организација догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, резервације, храна и пиће (F&B), људски ресурси, итд). Током обављања праксе студент је у обавези да води Дневник праксе у који уноси своја запажања, закључке, као и опис послова које обавља, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у привредном субјекту, као и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе).</p> | | |
| Литература за семинарски рад | | |
| У договору са ментором | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: / | Практична настава: 1 |
| Методе извођења наставе | | |
| Консултације у вези семинарског рада. | | |
| Практични рад студената у туристичко-угоститељским субјектима којим руководе ментор из привредног субјекта и | | |

| |
|---|
| предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника праксе. |
|---|

| |
|---|
| Оцена знања: Описно – одрадио/није одрадио семинарски рад са праксом 3 |
|---|

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Еногастрономија | | | |
| Наставник/наставници: Соња П. Вељовић; Дарко Д. Димитровски | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је да студенти стекну основе винске културе и да савладају технику упаривања хране и вина (од аперитива до посластица и сирева). Такође, да студент стекне знање у вези са формирањем менија који ће према садржају бити пропраћен одабраним винима наспрам његове боје, тела, количине алкохола, присуства храста и других релевантних фактора. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће бити у стању да дефинишу винификацију, витикултуру, тероар и друге винске појмове. Описаће најпознатије винске регије света (Стари и Нови свет) и набројати која су вина и сорте винове лозе специфичне за то поднебље или земљу. Демонстрираће начин сензорне оцене вина (боја, мирис, укус, тело...). Студенти ће бити у стању да разликују старо од младог вина, поједине сорте и њихове карактеристике. Знаће да објасне зашто се одређено вино упарује са одабраном храном и обрнуто, која храна би била добар пратилац вина на основу његових сензорних карактеристика, тероара, дужине одлежавања, квалитета итд. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Циљеви и принципи упаривања хране и вина; Сензорно оцењивање квалитета вина; Утицај нивоа сласти и киселости хране на одабир вина; Утицај садржаја соли и горчине у храни на одабир вина; Утицај количине танина, алкохола, храстовине и целокупног тела вина на текстуру вина; Међусобни утицај вина и текстуре хране; Упаривање хране са пенушавим винима; Утицај зачина на одабир вина; Интензитет и истрајност ароме у вину и храни, Вина и њихов потенцијал сазревања; Слагање вина са јелима српске националне кухиње (предјела,чорбе, риба); Слагање вина са јелима српске националне кухиње (јела од меса, салате, сосови); Слагање вина са јелима српске националне кухиње (посластице, сир). | | | |
| Практична настава: | | | |
| Упознавање са сензорне карактеристикама најпознатијих врста црвеног и белог вина; Упознавање са врстама пенушавих и полупенушавих вина; Упознавање са дезертним винима произведеним у различитим регионима света; Представљање потенцијала домаћих аутохтоних белих и црвених винских сорти: Обука за сензорно оцењивање квалитета вина; Дегустација одабраних домаћих вина (црвена, бела и розе); Дегустација одабраних страних вина (црвена, бела и розе); Дегустација одабраних пенушавих и полупенушавих вина; Нега и чување вина; Упознавање са кваровима и манама вина; Дегустација вина са јелима српске националне кухиње (предјела, чорбе, риба); Дегустација вина са јелима српске националне кухиње (јела од меса, салате и сосови); Дугустација вина са јелима српске националне кухиње (посластице, сир); Усклађивање винске карте са постојећим менијима у ресторанима; Посета познатим домаћим подрумима вина у региону. | | | |
| Литература: | | | |
| 1. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2017). Менаџмент гастрономије и ресторатерства. Врњачка Бања: Факултет за гастрономију и туризам, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| 2. Малетић, Е., Кароглан Контић, Ј., Пејић, И. (2008). Винова лоза - Амплеграфија, екологија, опмељивање. Школска књига. | | | |
| Помоћна литература: | | | |
| 1. Гагић, С. (2016). Упаривање хране и вина. Нови Сад: Алфа-граф. | | | |
| 2. Beket, F. (2006). How to match food and wine. Нови Сад: Genco. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Усмено излагање, дискусије, студије случајева, и показно демонстративне вежбе у гастрономској лабораторији. Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми -и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Креативна гастрономија | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статуспредмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљпредмета Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања и вештине из гастрономије и сагледајуулогу и значај креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности и задовољавању туристичких потреба. | | | |
| Исходпредмета Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања, као и способност да практично примени принципе у гастрономији и сагледа савремене трендове гастрономске понуде и тражње. | | | |
| Садржајпредмета <i>Теоријска настава</i> Развој гастрономије од потребе до науке и уметности; одлике нове кухиње; савремене тенденције у гастрономији; гастрономија и култура; креативност у припреми гастрономских производа; презентација хране на тањир; гастрономска правила код састављања obroka; алат и инвентар за обраду намирница у креативној гастрономији; обликовање воћа и поврћа; нове методе кувања; доготовљавање јела пред гостом; молекуларна гастрономија; фина уметност залагаја; средства за уживање. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Драшковић, С. (2018). <i>Међународна гастрономија</i> . Универзитет Сингидунум, Београд. 2. Војиновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу, Врњачка Бања. 3. Вукић, М.(2012). <i>Основи гастрономије</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд 4. Вукић, М.(2013). <i>Гастрономија II</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. Помоћна литература 1. Грацун, П., Настановић, Ј.(2010). <i>Примењена гастрономска естетика</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| Завршни испит | | поена | |
| активност у току предавања | | 5 | усмени испит |
| 40 | | | |
| практична настава | | 15 | |
| семинар-и | | 10 | |
| колоквијум-и | | 30 | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Култура исхране | | | |
| Наставник/наставници: Дарко Д. Димитровки; Данијела В. Пантовић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да се студент упозна са значајним елементима културе исхране, гастрономске традиције и развој хране и исхране кроз историју. Споредни циљ је да се студент уведе у материју националних гастрономија који их очекује у наредном семестру. Студенти ће се упознати са значајним дешавањима везаним за исхрану која се развијала од давнина до данас и моћи ће да та сазнања имплементирају у праксу, пре свега за развој гастрономске понуде и очување традиције на нашим просторима. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са елементима културе исхране као и развојем гастрономске културе и традиције. Студенти ће бити у стању да сазнања ове материје примене у пракси за промоцију и очување културе исхране на нашим просторима. Такође студенти ће моћи да дају критички осврт о исхрани различитих култура света. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у предмет. Историјски развој исхране и гастрономије. Исхрана и гастрономија првих цивилизација. Исхрана и гастрономија Античке Грчке и Римске империје. Исхрана и гастрономија света у средњем веку. Исхрана и гастрономија у Србији у средњем веку. Промене у исхрани услед размена у XVI веку. Развој исхране и гастрономије до XX века. Револуције у културама и исхрани. Гастрономска култура и традиција различитих регија данас. Религијске норме у исхрани. Карактеристике дневних obroка у различитим регијама света. Екстремне гастрономије и начини исхране у свету. Савремене тенденције и принципи у исхрани различитих народа света. <i>Практична настава</i> Историјски развој исхране и гастрономије. Гастрономије првих цивилизација. Гастрономије Грчке и Римске империје. Гастрономија и исхрана света у средњем веку. Исхрана Срба у средњем веку. Развој и промене у исхрани у различитим регијама света. Прве манифестације везане за храну у свету. Исхрана у различитим религијама. Дневни obroци кроз историју и данас у Америци. Дневни obroци кроз историју и данас у Азији. Дневни obroци кроз историју и данас у Африци. Дневни obroци кроз историју и данас у Европи. Екстремни начини исхране и екстремне гастрономије у свету данас. Култура исхране и традиција Срба. Савремене тенденције у исхрани Срба и других народа. | | | |
| Литература Калењук, Б. (2016). <i>Националне гастрономије. Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад.</i> Драшковић, С. (2018). <i>Међународна гастрономија. Универзитет Сингидунум, Београд.</i> | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Завршни испит | |
| поена | | поена | |
| активност у току предавања | | усмени испит | |
| 5 | | 40 | |
| практична настава | | | |
| 10 | | | |
| семинар-и | | | |
| 15 | | | |
| колоквијум-и | | | |
| 30 | | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Националне гастрономије | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и вежбе упознају са историјом, карактеристикама и специфичностима различитих националних гастрономија света и да схвате њихов значај и улогу у креирању гастрономске понуде угоститељских објеката у Србији шире. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са начином припреме и сервирања гастрономских специјалитета који су карактеристични за најпознатије гастрономије света и биће у могућности да уоче разлике и специфичности националне гастрономије у односу на гастрономије других земаља. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у предмет. Формирање гастрономских карактеристика (историјски и географски утицаји на гастрономију). Гастрономске карактеристике различитих крајева света. Национална гастрономија Србије. Национална гастрономија Француске. Национална гастрономија Русије. Национална гастрономија Италије. Национална гастрономија Грчке. Национална гастрономија Турске. Национална гастрономија Мађарске. Национална гастрономија Шпаније. Национална гастрономија Кине. Национална гастрономија Индије. Националне гастрономије држава Југоисточне Азије. Националне гастрономије држава Магреба. Национална гастрономија Јапана. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Калењук, Б. (2016). <i>Националне гастрономије</i> . Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 4 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методe извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Сервис хране и пића | | | |
| Наставник/наставници: Владимир Р. Сенић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да кроз предавања и практичну наставу, студенти стекну основна знања неопходна за управљање и контролу послова оперативног менаџмента везаног за пријем, смештај и услуживање гостију у угоститељским објектима. Даље, да се студенти упознају са методама сугестивне продаје, током услужног процеса, начинима и системима услуживања и другим важним услужним операцијама. | | | |
| Исход предмета Студенти ће моћи да објасне сваку фазу услужног процеса од резервације услуга до напуштања угоститељског објекта. Кроз практичне вежбе ће савладати задатке услужног особља како би се оспособили за управљање тим операцијама унутар угоститељског објекта. Студенти ће бити у стању да анализирају и практично усаврше професионалне вештине попут савијања убруса, постављања кувера према унапред утврђеном менију, продаја и презентација вина, продаја и израда барских мешавина и друго. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Улога угоститељског услуживања. Услужно особље. Опрема и инвентар у ресторатерским објектима. Ток услужног процеса. Декорација просторија за услуживање. Начини услуживања. Системи услуживања. Правила при услуживању. Постављање кувера за поједине оброке. Услуживање хладних и топлих предјела. Услуживање супа, потажа и чорби. Услуживање јела од риба, шкољки, ракова и мекушаца. Услуживање готових јела. Услуживање јела по поруџбини. Услуживање сосова. Услуживање салата и сирева. Услуживање посластица и воћа. Доготовљавање јела пред гостом. Атрактивна презентација хране. Молекуларна гастрономија. Услуживање аперитива. Услуживање алкохолних, безалкохолних пића и вина. | | | |
| <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Гагић, С. (2016). <i>Сервис хране и пића</i> . Универзитет за пословне студије, Бања Лука. 2. Јанићевић, С. (2008). <i>Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром</i> . Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|---|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА | | | |
| Наставник/наставници: Соња П. Вељовић, Драго В. Цвијановић, Дарко Д. Димитровски, Милена З. Подовац, Марија Јб. Мандарић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Уписана 4. година основних академских студија | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Стручна пракса треба студентима основних академских студија да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања угоститељских, туристичких и хотелских предузећа, установа и организација. Циљ стручне праксе је да студенти стекну основна знања и вештине за успешну примену стручних и научних сазнања и метода у датим практичним ситуацијама, као и да допринесе интензивнијем повезивању теорије и праксе у угоститељству, хотелијерству и туризму. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Као повратно дејство контакта са професионалном праксом, студенти ће бити оспособљени да активно учествују у свакодневним пословним активностима конкретног угоститељског, туристичког или хотелског предузећа, установе или организације. Стручна пракса ће студентима омогућити тимски рад, стицање додатних пословних вештина за успешно решавање пословних задатака, савладавање технике пословног комуницирања и пословне сарадње са другим струкама. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Стручна пракса се реализује кроз боравак и рад студената у угоститељским, туристичким и хотелским предузећима, установама и организацијама, а то могу бити: угоститељска предузећа, хотелска предузећа, туристичке организације, саобраћајна предузећа (авио компаније, аутобуски превозници, итд), консултантске фирме из области угоститељства, хотелијерства и туризма, остале организација које су на директан или индиректан начин повезане са туризмом. Кроз стручну праксу студент има могућност да се упозна са различитим организационим јединицама: менаџмент, продаја, маркетинг, планирање и организација догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, храна и пиће (<i>F&B</i>), људски ресурси, итд. Студенти стручну праксу могу обављати у земљи или иностранству. Током обављања стручне праксе студент је у обавези да води Дневник стручне праксе у који уноси своја запажања, закључке, као и опис послова које обавља, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у туристичком или хотелском предузећу, установи или организацији, као и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | | |
| Литература / | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: / | Практична настава: 6 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Практични рад студената у угоститељским, туристичким или хотелским предузећима, установама или организацијама којим руководе ментор из туристичког или хотелског предузећа, установе или организације и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника стручне праксе. | | | |
| Оцена знања: Описно | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| | | | Одбрана Дневника стручне праксе – Потврда о обављеној стручној пракси |
| | | | поена |
| | | | описно |

| | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Истраживачки рад са теоријским основама завршног рада | | | |
| Наставник или наставници: Сви наставници ангажовани на ОАС Гастрономски менаџмент | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета Израда завршног рада има функцију увида у могућност имплементације стечених како теоријских, тако и практичних знања током студија. Израда завршног рада је дефинисана усвојеним правилницима чији критеријуми морају бити испоштовани, а студенти морају стећи вештине којима ће показати способност адекватног и ажурног решавања практичних проблема како у привреди, тако и у научној сфери уколико се одреде за наставак свог школовања на вишим нивоима студија (мастер и докторским). Проучавајући литературу студент се упознаје са методама које су намењене решавању конкретних задатака. Циљ активности студената у оквиру овог дела истраживања огледа се у стицању неопходних искустава кроз решавање комплексних проблема и задатака и препознавање могућности за примену претходно стечених знања у пракси. Наведено укључује и концепт критичког размишљања како према актуелној проблематици која ће бити предмет решавања, тако и према сопственим предлозима решења која морају бити константно преиспитивана и у сваком тренутку подложна променама и усавршавању ради постизања основних циљева организације у којој ће бити запослени. То подразумева аналитичан и синтетичан приступ проблематици са сталном свешћу о позитивним, али и негативним аспектима предложеног решења. | | | |
| Исход предмета Исход предмета се везује за самосталну употребу стечених знања и вештина која подразумева активан приступ проблему, његовој структури и системској анализи у решавању истог. Такође, ширење истраживачког интереса подразумева анимирање студената у циљу стварања свести о потреби изучавања додатне литературе реномираних аутора поред обавезне која је предвиђена усвојеним наставним планом и програмом. Таква потреба произилази из неопходности ширења знања како би могли да се прате сви тржишни процеси и турбуленције којих је све више. | | | |
| Садржај предмета С обзиром на то да садржај предмета Завршног рада произилази из садржаја изабраног предмета евидентно је да је тиме и условљен. Сама тема Завршног рада се дефинише договором кандидата и ментора, а подразумева истраживачки рад који је резултат самосталног истраживања кандидата и који је усвојен и одобрен од стране изабраног ментора. Изглед завршног рада и техничке карактеристике истог су дефинисани општим актима Факултета и исти могу бити подложни изменама и допунама. | | | |
| Препоручена литература Литература по препоруци изабраног наставника (Научни радови, информације са Интернета, уџбеници из гастрономског менаџмента и сродних области). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: - | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Завршни рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором (предметним наставником који је ангажован у оквиру уже научне области којој тема припада). Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани завршни рад пред комисијом коју чине ментор и један наставник из научне области којој припада тема завршног рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| | | | Усмени испит |
| | | | 100 |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Завршни рад | | | |
| Наставник или наставници: Сви наставници ангажовани на ОАС Гастрономски менаџмент | | | |
| Статус предмета: обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: положени сви испити предвиђени планом и програмом основних академских студија | | | |
| Циљ предмета Израда завршног рада има функцију увида у могућност имплементације стечених како теоријских, тако и практичних знања током студија. Израда завршног рада је дефинисана усвојеним правилницима чији критеријуми морају бити испоштовани, а студенти морају стећи вештине којима ће показати способност адекватног и ажурног решавања практичних проблема како у привреди, тако и у научној сфери уколико се одреде за наставак свог школовања на вишим нивоима студија (мастер и докторским). Проучавајући литературу студент се упознаје са методама које су намењене решавању конкретних задатака. Циљ активности студената у оквиру овог дела истраживања огледа се у стицању неопходних искустава кроз решавање комплексних проблема и задатака и препознавање могућности за примену претходно стечених знања у пракси. Наведено укључује и концепт критичког размишљања како према актуелној проблематици која ће бити предмет решавања, тако и према сопственим предлозима решења која морају бити константно преиспитивана и у сваком тренутку подложна променама и усавршавању ради постизања основних циљева организације у којој ће бити запослени. То подразумева аналитичан и синтетичан приступ проблематици са сталном свешћу о позитивним, али и негативним аспектима предложеног решења. | | | |
| Исход предмета Исход предмета се везује за самосталну употребу стечених знања и вештина која подразумева активан приступ проблему, његовој структури и системској анализи у решавању истог. Такође, ширење истраживачког интереса подразумева анимирање студената у циљу стварања свести о потреби изучавања додатне литературе реномираних аутора поред обавезне која је предвиђена усвојеним наставним планом и програмом. Таква потреба произилази из неопходности ширења знања како би могли да се прате сви тржишни процеси и турбуленције којих је све више. . | | | |
| Садржај предмета С обзиром на то да садржај предмета Завршног рада произилази из садржаја изабраног предмета евидентно је да је тиме и условљен. Сама тема Завршног рада се дефинише договором кандидата и ментора, а подразумева истраживачки рад који је резултат самосталног истраживања кандидата и који је усвојен и одобрен од стране изабраног ментора. Изглед завршног рада и техничке карактеристике истог су дефинисани општим актима Факултета и исти могу бити подложни изменама и допунама. | | | |
| Препоручена литература У договору са изабраним ментором | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Завршни рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором (предметним наставником који је ангажован у оквиру уже научне области којој тема припада). Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани завршни рад пред комисијом коју чине ментор и један наставник из научне области којој припада тема завршног рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| | | Усмени испит | 100 |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Студијски програм : Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Рачуноводство | | | |
| Наставник/наставници: Александра Б. Митровић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа и техника двојног књиговодства и билансирања у привредним друштвима, као основе унапређења способности креирања финансијских извештаја. Посебно се наглашава значај наставног предмета на унапређење компетенција студената за стицање практичних вештина у сегменту рачуноводства. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита, студент ће бити оспособљен да разуме и примени технике двојног књиговодства и стекне способности креирања финансијских извештаја, познавања пословне документације и контирања у пословним књигама, што служи адекватној подршци управљању предузећем. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> треба да обухвати следеће целине: Контекст рачуноводства; Финансијско одлучивање у профитно орјентисаним организацијама; Рачуноводство и предузеће; Биланс стања; Праћење економских промена преко рачуна; Биланс успеха; Рачуноводствени процес и основни књиговодствени инструменти и процедуре; Регистрација предузећа и отварање пословних књига; Рачуноводствено праћење типичних пословних догађаја; Увод у књижење пословних промена: употреба Т конта и пренос у дневник; Рачуноводствено праћење сопственог капитала предузећа; Рачуноводствено праћење обавеза и резервисања предузећа; Рачуноводствено обухватање пласмана финансијских средстава; Рачуноводствено обухватање улагања у нематеријална и материјална средства и њиховог отуђивања; Рачуноводствено праћење обртне имовине и обавеза према добављачима; Рачуноводствено обухватање пословних расхода (трошкова); Обухватање финансијских расхода у рачуноводству; Обухватање осталих расхода у рачуноводству; Појам, подела и вредновање прихода; Рачуноводствено обухватање пословних прихода; Рачуноводствено обухватање финансијских прихода; Рачуноводствено обухватање осталих прихода; Предзакључна књижења; Закључак књига; Рачуноводствено обухватање расподеле добитка и покрића губитка; Управљачко рачуноводств; Управљање трошковима, буџетско планирање и контрола; Анализа финансијских извештаја; Анализа односа између трошкова обима и профита. <i>Практична настава</i> треба да обухвати практичну примену рачуноводства, билансирање изражено кроз практичне примере, ослањајући се на доступне случајеве из пословне праксе и дискусију. | | | |
| Литература Митровић, А., & Кнежевић, С. (2020). <i>Рачуноводство</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава:3 | Практична настава:2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора; текстуална метода; илустративно-демонстративна метода, предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави; | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 20 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Национална економија | | | |
| Наставник/наставници: Миљан М. Лековић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са националном економијом као примењеном макроекономском научном дисциплином. Пружање студентима основних знања о структури економије Републике Србије и учешћу појединачних делатности у формирању бруто домаћег производа земље. Студенти ће се упознати и са основним компонентама велике макроекономске једначине и структуром употребе бруто домаћег производа Републике Србије. | | | |
| Исход предмета Усвојена основна знања о природним и људским ресурсима националне економије, кључним макроекономским проблемима (незапослености и инфлацији), достигнутом степену развоја територијалних јединица националне економије, примарном, секундарном и терцијарном сектору националне економије, структури употребе бруто домаћег производа (лична потрошња, инвестициона потрошња, државна потрошња, нето извоз). Савладавање предвиђене материје оспособиће студенте да разумеју специфичности функционисања привреде Републике Србије. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Национална економија као примењена макроекономска научна дисциплина Природни и људски ресурси националне економије Кључни макроекономски проблеми: незапосленост и инфлација Развијеност територијалних јединица националне економије Примарни сектор националне економије Секундарни сектор националне економије Терцијарни сектор националне економије Животни стандард Сиромаштво и хумани развој Инвестициона потрошња Јавне финансије Спољнотрговинска размена <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи реалних проблема са којима се суочава национална економија попут високе незапослености, неравномерног регионалног развоја, недовољног инвестирања приватног и јавног сектора, буџетског дефицита, спољнотрговинског дефицита и других питања, уз неизбежну упоредну анализу са земљама у окружењу и земљама чланицама Европске уније. Након успешне реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку наставника и сарадника. | | | |
| Литература 1. Ђатовић, Д., Лековић, М. (2019). <i>Национална економија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, картографска метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим размевањем предметне материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Пословна информатика | | | |
| Наставник: Данко З. Милашиновић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студента за коришћење оперативног система MS Windows, употребу савремених софтверских алата за: обраду текста, табеларна рачунања, обраду цртежа и слика, израду презентација. Оспособљавање студента за употребу савремених рачунарских средстава за комуникацију, и основних Интернет сервиса. | | | |
| Исход предмета Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Студент који је оспособљен за употребу рачунара на начин на који захтева савремени пословни свет. Студент је савладао основне програме за обраду текста, табела и израду презентација, обраду слика као и основе коришћења оперативног система MS Windows. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених софтверских пакета за пословну примену. Употребљавање Интернета и његових сервиса. Оспособљавање студената и за употребу бесплатних софтверских пакета као и софтверских пакета на Интернету као алтернатива за Microsoft Office софтверски пакет за пословну примену. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод, настанак рачунара, рачунарски хардвер. Употреба оперативног система MS Windows. Употреба софтверског пакета MS Office. Употреба програма за обраду слика и цртежа. Основе рачунарских мрежа и Интернета. Употреба Интернет претраживача, клијената за електронску пошту и сервиса на Интернету. Основе о безбедности информација за савремено пословање. Слободни софтверски пакет OpenOffice. Интернет софтверски пакет GoogleDocs. Смернице за индивидуални рад ван наставног плана. <i>Практична настава</i> Основни појмови у рачунарству. Оперативни систем MS Windows. Интернет и коришћење основних Интернет сервиса. Програми за обраду текста. Програми за табеларне калкулације. Програми за израду презентација. Програми за обраду слика и видео снимака. | | | |
| Литература 1. Милашиновић, Д. (2014). <i>Основе пословне информатике</i> . Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. 2. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема који се постављају као препрека, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| присуство наставним часовима | 10 | писмени испит | 30 |
| активност у току наставе | 10 | | |
| колоквијуми | 40 | | |
| практични рад | 10 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------------|-------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Културно наслеђе у туризму | | | |
| Наставник/наставници: Данијела В. Пантовић, Марија С.Лакићевић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Наставни предмет представља увод у теме и методе студија наслеђа у контексту туризма као интердисциплинарног поља проучавања. Курс уводи полазнике у то шта је културно наслеђе, ко њиме управља и контролише. Предмет је конципиран са циљем да студенти овладају најважнијим теоријским и практичним аспектима туризма културног наслеђа као специфичног облика туризма. Кроз садржај предмета и предвиђене облике рада, тежиште је стављено на упознавању студената са основним концептима туризма посебних интересовања, материјалним и нематеријалним културним наслеђем, очувањем културе и традиције са аспекта утицаја на туристичку индустрију, а кроз примере гастрономског менаџмента. | | | |
| Исход предмета Стицање знања и вештина у области туризма посебних интересовања кроз примену туризма културног наслеђа. Кључни исходи који се могу специфицирати су:разумети улогу туризма културног наслеђа; идентификовати категорије и инструменте препознавања наслеђа и наслеђа као праксе и процеса; демонстрирати однос између наслеђа и савремених и глобалних изазова кроз теме, теме и питања у предмету; навести полазнике на размишљање о улози историјског и друштвеног контекста у савременим проблемима везаним за културно наслеђе и описати како се њима приступа и како се валоризују са аспекта туризма;стећи искуство у академском писању, квалитативној анализи и вештинама презентације, и сл. | | | |
| Садржај предмета 1. Опште одреднице туризма посебних интересовања; 2. Развојни пут културног туризма; 3. Типологија и дефинисање културног туризма; 4. Материјално културно наслеђе; 5. Нематеријално културно наслеђе; 6. Рурални туризам и креативна културна индустрија; 7. Спа и wellness култура; 8. Економска вредност културног туризма; 9. Међународне европске организације у области културног туризма; 10. Културне туристичке руте; 11. Културни туризам у Европи, 12. Конкурентност и конвергенција природних и културних ресурса у туризму. <i>Теоријска настава</i> Презентација наставних јединица дефинисаних структуром предмета. <i>Практична настава</i> Вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад, презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената у анализи културних атракција у туризму. | | | |
| Литература 1. Пантовић, Д. (2022). <i>Културни туризам и његова економска валоризација</i> , Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Врњачка Бања. 2. Павловић, С. (2020). <i>Култура, наслеђе и туризам</i> , Географски Факултет, Београд. Додатна литература: 3) Сеочанац, М., Ђорђевић, Н., Пантовић, Д., и Мићовић, А. (2022). <i>Туристичка валоризација и правна заштита културно – историјских вила Врњачке Бање</i> . Универзитет у Крагујевцу и Центар за научноистраживачки рад САНУ и Универзитета у Крагујевцу, Крагујевац. 4) Работић, Б. (2013). <i>Селективни облици туризма</i> , Висока туристичка школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава:3 | |
| Методе извођења наставе | | Практична настава:2 | |
| Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, посета културних туристичких атракција | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|--|----------------------------|----------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Дијететика у превенцији болести | | | |
| Наставник/наставници: Сандра М. Живановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу разумеју значај исхране и њен утицај на здравље људи, превенцију болести и дијетотерапију. Упознавање са принципима правилне исхране и болестима које су изазване неправилном исхраном; упознавање са основним проблемима дијететике и нутриције. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања о исхрани, као и способност да препозна утицај хране на организам човека, да планира, припреми и расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподели хране. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод. Основни појмови. Значај и последица поремећаја енергетске равнотеже. Значај терапијске исхране. Дијетопрофилактика код спортиста. Дијетопрофилактика код различитих категорија људи. Дијететски производи и њихова примена у циљу превенције болести. Дијететски производи и њихова примена у циљу терапије болести. Индекс телесне масе (ВМІ). Прекомерно узимање хране (гојазност). Недовољно узимање хране (потхрањеност). Болничке дијете. Исхрана болесника са малигним болестима. Шећерна болест – дијетотерапија. Ментално условљени поремећаји исхране и њихова дијетотерапија (Анорексија и Булимија). Дијетотерапија кардиоваскуларних болести. Законска регулатива. <i>Практична настава</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера | | | |
| Литература 1. Новаковић, Б., Јусуповић, Ф. (2016). <i>Исхрана и здравље</i> , Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет. 2. Николић, М. (2008). <i>Дијететика</i> , WUS Austria, Медицински факултет Универзитета у Нишу. 3. Рађен С. (2012). <i>Исхрана-улога у унапређењу здравља и превенције болести</i> . Медија центар “Одбрана Београд” | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава:3 | |
| | | Практична настава:2 | |
| Методe извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, метода демонстрације, метода самосталних вежби, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| Активностна предавањима и вежбама | | 10 | Писмени испит |
| Колоквијум-и | | 40 (20*2) | Усмени испит |
| Семинарски рад | | 10 | |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|-------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Међународно хотелијерство и туризам | | | |
| Наставник/наставници: Соња И. Лазаревић, Тања С. Станишић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Упознавање са развојем туризма кроз епохе, туристичким атрактивностима и социо-културним и економским утицајима туризма у глобалним туристичким дестинацијама. Развијање свести о томе колико је туризам као грана привреде у стању да изврши велики утицај на туристичке дестинације, транзитна подручја, али и на земље порекла. Указивање на значај утицаја образовног сектора у развоју науке о туризму с обзиром на чињеницу да уколико се туризам развија без адекватних планова и стратегија, негативни ефекти драстично долазе до изражаја. | | | |
| Исход предмета Да студент овлада основним теоријским и практичним знањима из области међународног хотелијерства и туризма са посебним акцентом на глобалне туристичке регионе и њихове туристичке дестинације, што ће допринети проширивању видика студената кроз анализу диференцираности стања и перспектива развоја туризма и хотелијерства у различитим деловима света. На тај начин студенти ће лакше уочавати промене и стећи вештине брзог прилагођавања новонасталим променама у циљу максимизације ефикасности пословања и стварања конкурентске предности. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Трендови у међународном туризму и хотелијерству; Карактеристике и перспективе кретања на међународном туристичком тржишту; Значај међународног туризма за националну економију; Утицај криза на развој међународног туризма и хотелијерства; Најразвијеније туристичке регије света; Туризам, туристичке вредности и позиција Европе на међународном туристичком тржишту; Водећи центри градског туризма у Европи; Водеће туристичке дестинације европског Медитерана; Туризам, туристичке вредности и позиција Северне Америке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Латинске Америке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Азије на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Африке на међународном туристичком тржишту; Туризам, туристичке вредности и позиција Аустралије и Океаније на међународном туристичком тржишту; Организационе структуре и развојне стратегије у међународном хотелијерству; Водећи међународни ланци хотела. <i>Практична настава</i> Вежбе, студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинари са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | | |
| Литература 1. Јовичић, Д., и Ивановић, В. (2008). <i>Туристичке регије света</i> . Тон Плус: Београд. Допунска литература: 1. Cook, A. R., Yale J. L., & Marqua J. J. (2009). <i>Tourism: The Business of Travel</i> . Prentice Hall: New Jersey. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад на на рачунару | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | - |
| практична настава | - | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 2x20 | | |
| семинар | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Менаџмент у туризму | | | |
| Наставник/наставници: Милићевић Р. Снежана | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљпредмета је стручно упознавање студената са теоријско-аналитичким и практичним знањимау оквиру менаџмента у туризму, односно из области пословног управљања туристичким предузећима и туристичким дестинацијама. Студенти ће се упознати и са основним карактеристикама управљања специфичним облицима туризма, као и са утицајем кризних ситуација на пословање предузећа туристичке привреде и управљање туристичким дестинацијама. Кроз предвиђени садржај предметне материје, акценат је стављен на стицање знања онајзначајнијим елементима туристичке понуде и тражње.Предмет је конципиран са циљем да се студенти оспособе и припреме за примену општих принципа управљања туристичким предузећима и установама, као и туристичких дестинација у целини. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности пословања и управљања у туризму, као и оспособљавање за примену стечених теоријских знања на практичним проблемима туристичког сектора. Студенти ће овладати теоријским и практичним знањима да, као будући менаџери на различитим нивоима управљања у туризму, доносе одлуке са позитивним резултатом за ефикасно пословање туристичких предузећа и установа, као и дестинација у целини. | | | |
| Садржај предмета: <i>Теоријска настава:</i> Основна обележја туризма као глобалног феномена; Специфичности туристичког тржишта (Туристичке услуге, Туристичка понуда и тражња); Принципи менаџмента у туризму (Нивои менаџмента у туризму, Управљање људским ресурсима у туризму, Управљање малим и средњим предузећима у туризму, Иновације у туризму); Менаџмент у хотелијерству (Угоститељство као елемент туристичке понуде, Основна обележја хотелског производа, Врсте хотела, Нове тенденције у хотелском сектору, Пословна усмерења хотелских предузећа); Улога саобраћаја у туризму (Улога железничког, друмског, воденог и авио-саобраћаја у развоју туризма, Управљање low-cost авио-компанијама, Управљање аеродромима); Карактеристике посредника у туризму (Управљање туроператорима и туристичким агенцијама, Нови електронски посредници у туризму); Управљање туристичком дестинацијом (Концепт туристичке дестинације, Организације за управљање туристичком дестинацијом); Управљање специфичним облицима туризма (Врсте специфичних облика туризма, Перспективе развоја специфичних облика туризма у Србији); Кризни менаџмент у туризму (Утицај природних катастрофа, здравствених криза, тероризма и криминала на развој туризма и туристичку дестинацију). | | | |
| <i>Практична настава:</i> Вежбе, Други облици наставе, Семинарски радови (студије случајева и анализе примера добре праксе управљања у туризму) | | | |
| Литература Милићевић, С., &Штетић, С. (2022). <i>Менаџмент у туризму</i> (друго издање).Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Интерактивна предавањ кроз аудио-визуелне презентације, вежбе (самосталне и групне активности студената), семинарск ерадове (студије случајева и анализе примера добре праксе управљања у туризму), посете туристичким предузећима, гостујућа предавања менаџера туристичких предузећа. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активности у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| активности у току вежби | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Предузетништво у гастрономији | | | |
| Наставник/наставници: Јасмина М. Огњановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљпредмета Основни циљ предмета Предузетништво у гастрономији јесте упознавање студената са основним појмовима и суштином предузетништва и предузетничког процеса. Предузетништво подразумева уочавање нових прилика и шанси на тржишту,што води стварању иновација и јачању тржишне позиције предузетника. Реализација уочених предузетничких прилика обавља сеуз помоћ активности предузетничког менаџмента. Изучавањем предмета,стичу се основна знања из области предузетништва, сагледавају изазови предузетничког пословања и развијају знања и технике неопходни за успешан почетак предузетничког бизниса и успешно управљањем истим у области Гастрономије. Сечена знања могу представљати добру полазну основу за примену предузетничких знања и вештина у реалном пословном окружењу. | | | |
| Исходпредмета Након обрађених наставних јединица, студенти ће бити способни да: стекну теоријскаи практична знања и вештине из области Предузетништва, самостално израде бизнис плана и примене активности у циљу реализације истог, унапреде креативност и способност уочавања пословних прилика, донесу квалитетне предузетничке одлуке и применом активности менаџмента, обезбеде успешну реализацију истих. | | | |
| Садржајпредмета <i>Теоријска настава</i> Увод у предузетништво; Предузетнички процес; Креирање и тестирање предузетничких идеја; Иновације и промене; Специфичност предузетништва у различитим срединама; Предузетништво у Србији;Социјално предузетништво и женско предузетништво; Предузетнички менаџмент; Планирање и одлучивање; Организовање; Вођење; Контрола; Управљање људским ресурсима у предузетничким подухватима. <i>Практична настава</i> Израда бизнис плана, решавање студија случаја. | | | |
| Литература 1. Павловић, Н., Крстић, Ј. (2016). <i>Предузетништво и менаџмент</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Врњачка Бања. 2. Павловић, Н. (2021). <i>Предузетништво</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Врњачка Бања. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава:3 | |
| | | Практична настава:2 | |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, активно учешће студената у дискусији и размени идеја, тимско решавање проблемских ситуација кроз различите студије случаја, израда и презентација бизнис плана. | | | |
| Оценазнања (максималнибројпоена 100) | | | |
| Предиспитнеобавезе | | Завршнииспит | |
| Поена | | поена | |
| присуство на предавањима | | усмени испит | |
| присуство на вежбама | | | |
| колоквијум-и | | | |
| бизнис план | | | |
| 5 | | 40 | |
| 5 | | | |
| 20 | | | |
| 10 | | | |

| | | | |
|---|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Планирање јеловника и менија | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о једног од основних облика писаних понуда: јеловника именија, који представљају алат менаџмента у различитим операцијама те могу помоћи у осигурању успеха и профита сваке кухиње. Кроз овај предмет студент учи да састави мени према намени и кроз практичне вежбе овлада значајним бројем менија који су незаобилазни у савременој индустрији производње и сервиса хране. Предмет доприноси стицању знања и вештина, менаџерско, тржишно и маркетиншко представљање јеловника и менија. Самостална израда писаних понуда, познавање потрошача, анализа трошкова и прихода продајних гастро одељења, извођење успешности пословања. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са значајем и принципима планирања јеловника и менија и треба да покажу стручност у познавању и састављању менија у односу на различите потребе конзументата у угоститељског објекта. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у предмет. Појам јеловника. Подела јеловника. Принципи израде јеловника. Појам менија. Подела менија. Принципи израде менија. Нормативи и стандардизација рецептура. Обрачун цена у јеловнику. Обрачун цена у менију. Контрола цена. Графички дизајн јеловника и менија. Електронски јеловници и менији. Анализа профитабилности јела из понуде. Фактори који утичу на бољу продају јела. Анализа потенцијалних гостију у циљу састављања понуде. Остала средства понуде и њихово планирање. <i>Практична настава</i> Принципи израде јеловника. Принципи израде менија. Нормативи и стандардизација рецептура. Обрачун цена у јеловнику. Графички дизајн јеловника и менија. Електронски јеловници и менији. Анализа профитабилности јела из понуде. Састављање плана за бољу продају јела. Анализа потенцијалних гостију уу циљу састављања понуде. Планирање осталих средстава понуде. | | | |
| Литература 1. Вукић, М., Дрљевић, О. (2011). Планирање менија. Висока хотелијерска школа, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| вежбе | 10 | | |
| семинар-и | 15 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Развој иновативних прехранбених производа | | | |
| Наставник/наставници: Марија М. Костић, Соња П. Вељовић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Оспособљавање студената за развој нових прехранбених производа, као и испитивање могућности за унапређење постојећег асортимана производа, у циљу имплементирања иновација ради повећања конкурентности на локалном тржишту и континуирано праћење глобалних трендова у прехранбеној индустрији. | | | |
| Исход предмета Студенти ће бити упознати са процедуром и самим током развоја производа од идеје до њеног пласмана. Идеја је да се студенти упознају са историјатом, садашњошћу и будућношћу припреме прехранбених производа и могућношћу њихове импементације у развој савремених гастрономских производа, који поспешују развој свих облика туризма. Уједно, биће упознати са сировинама и њиховим иновативним потенцијалом, као и одабиром адекватне амбалаже, законских регулатива које производи морају да испуњавају и прихватљивошћу иновативних производа потрошачима. | | | |
| Садржај предмета Историјат прехранбених производа; Скрининг постојећих производа и дефинисање њихових карактеристика; Одређивање фаза у развоју нових прехранбених производа (од идеје до пласмана производа); Употреба прехранбених адитива и арома; Дефинисање свих параметара квалитета; Законски прописи о квалитету и безбедности хране, декларисању и означавању упаковане хране; Декларисање готових производа и избор амбалаже; Израда спецификација за нове прехранбене производе; Иновативне технолошке методе у изради прехранбених производа; Израда еколошких и одрживих производа; Храна будућности; Прихватљивост иновативних прехранбених производа | | | |
| Литература: 1. Грујић С., Грујић Р. (2011). <i>Развој нових прехранбених производа</i> . Звоник: Технолошки факултет, Звоник, Универзитет у Источном Сарајеву. 2. Грујић, С. (2015). <i>Сензотна оцена квалитета и прихватљивости прехранбених производа</i> . Бања Лука: Технолошки факулет, Универзитет у Бања Луци. 3. Грујић, С. (2018). <i>Прехранбени адитиви и ароме</i> . Бања Лука: Технолошки факулет, Универзитет у Бања Луци. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања; Метода разговора; Метода практичних радова; Метода демонстрације. | | Практична настава: 2 | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |
| | | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Називпредмета: Пекарство и посластичарство | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић | | | |
| Статуспредмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Циљ предметаједастудентикрозпредавања, вежбе и практичанрадсагледајуместо, улогу и значај пекарства и посластичарства у савременојугоститељскојделатности. | | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријско и практично знање о употреби сировина у пекарству и посластичарству и поступцима припреме пекарских и посластичарских гастрономских производа. | | | |
| Садржајпредмета Теоријска настава Увод у пекарство; технолошке карактеристике пекарског брашна; израда теста; печење теста; хлеб; фини пекарски производи; увод у посластичарство; декорације у посластичарству; примена воћа у посластичарству; зачини и ароме; чоколада; колачи од умућених и пенастих маса; производња торти; производња десерата; сладоледи. Практична настава Реализује се кроз праксу студената у гастрономској лабораторији и/или у различитим угоститељским објектима кроз коју се студентима омогућава да теоријска знања примене на практичним примерима. | | | |
| Литература 1. Псодоров, Ђ., Вукић, М. (2010). <i>Посластичарство и пекарство 1 и 2</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Фронтална, групна, индивидуална, метода усменог излагања, предавања, вежбе, практична настава, презентовање примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, учење уз употребу видео материјала. | | | |
| Оценазнања (максималнибројпоена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| предавања | | 5 | |
| вежбе | | 15 | |
| семинар-и | | 10 | |
| колоквијум-и | | 30 | |

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Менаџмент квалитета | | | |
| Наставник/наставници: Весна С. Миловановић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Основни циљ предмета је упознавање студената са значајем и начином обезбеђења квалитета у савременим условима пословања, где се квалитет посматра као стратегијски ресурс предузећа с обзиром да представља темељ за стицање и одржавање конкурентске предности. | | | |
| Исход предмета Стицање неопходних теоријских и практичних знања из области менаџмента квалитетом, као и способности за ефективно и ефикасно управљање квалитетом у организацијама које пружају гастрономске услуге, као и дуж читавог ланца снабдевања. | | | |
| Садржај предмета Појмовно одређивање квалитета Еволуција управљања квалитетом и филозофски правци Квалитет као извор конкурентске предности Систем квалитета и менаџмент квалитета Менаџмент укупног квалитета Алати и технике менаџмента квалитетом Награде и стандарди за квалитет Ограничења менаџмента укупног квалитета Менаџмент квалитета и процес промене Организационе претпоставке за менаџмент квалитета Утицај ИКТ и националне културе на менаџмент квалитета Кључни фактори успеха менаџмента укупног квалитета Менаџмент квалитета у туризму и хотелијерству | | | |
| Литература 1. Миловановић, В. (2022). Менаџмент укупног квалитета и пословне перформансе. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава:3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, презентације и дискусије у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Завршни испит | |
| поена | | поена | |
| активност | | писмени испит | |
| 10 | | | |
| колоквијум-и | | усмени испт | |
| 50 | | 40 | |

| | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------|
| Назив предмета: Менаџмент услуга | | | |
| Наставник/наставници: Сенић Р. Владимир | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да објасни фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга и нагласи разлике које постоје између управљања услужним процесима и управљања процесима производње физичких добара. | | | |
| Исход предмета Студенти ће стећи неопходна знања о услужном сектору који доминира у најразвијенијим економија света како по БДП-у, тако и по броју запослених. У том смислу, студенти ће превасходно бити оспособљени за управљање услугама и услужним процесима, затим биће оспособљени да користе инструменте проширеног маркетинг микса, као и да анализирају тржиште услуга и препознају потребе корисника услуга. Такође, студенти ће овладати процесом креирања нових услуга, односно редизајнирања постојећих услуга. Коначно, студенти ће стећи знања и о динамичном развоју услуга у глобалним оквирима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и карактеристике услуга; основе услужног менаџмента и маркетинга; понашање потрошача у процесу куповине; потребе, очекивања и задовољство потрошача; управљање квалитетом услуге; позиционирање услуга; развој дугорочних односа са потрошачима; стратегије опоравка од лоше услуге; креирање услужног производа; управљање услужним процесом; људи као инструмент маркетинга; канали дистрибуције услуга; управљање понудом и тражњом; политика формирања цена; услужни амбијент; глобализација услуга. <i>Практична настава:</i> Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије. | | | |
| Литература 1. Сенић Р. и Сенић В., (2008). <i>Менаџмент и маркетинг услуга</i> , Призма, Крагујевац. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Извођење наставе ће се ослањати на: (а) предавања уз нагласак на коришћење савремених комуникационих технологија, (б) промовисање активног учешћа студената у настави кроз дискусију, (в) анализу пословних случајева и (г) индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| индивидуалне активности | 20 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: писани рад | 10 | | |
| тимски пројекат: презентација | 10 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Дизајн и протокол догађаја | | | |
| Наставник/наставници: Дарко Д. Димитровски, Милена З. Подовац | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљпредмета Усвојити основна знања када је у питању дизајн и протокол управљања догађајима у туризму, са посебним освртом на гастрономске догађаје, односно гастрономију као саставни део организације самог догађаја. | | | |
| Исходпредмета Студенти кроз предмет усвајају теоријске и практичне вештине управљања догађајима које се односе на дизајнирање, планирање, маркетинг, реализацију и евалуацију самог догађаја. | | | |
| Садржајпредмета 1.Концепт и дизајн догађаја (Развојдогађаја, Анализа концепта, Дизајн догађаја и Логистика догађаја) 2.Изводљивост догађаја (Испитивањ еизводљивости и SWOT анализа) 3.Поштовање законских одредби (Релевантни закони, Интереснегрупе и службена тела и Уговори) 4.Маркетинг (Процес маркетинга догађаја, Маркетинг микс, Спонзорства, Промоција, Имиџ, Стварање бренда, Оглашавање, Публицитет и Односи са јавношћу) 5.Управљање финансијама (Буџет, Анализа новчаног тока и Биланс) 6.Управљање ризиком (Врсте ризикаи Процес управљања ризиком) 7. Први колоквијум 8.Планирање (Мисија и сврх адогађаја, Одређивањ ециљева догађаја, Одређивање специфичних циљева и Гантов дијаграм) 9. Протокол и постављање догађаја (Протокол понашања на догађају, Избор места одржавања, Развој теме, Пружање услуга и Управљање околином) 10. Људски ресурси (Израда организационих дијаграма, Припрема описа послова, Регрутовање и избор, Састављање распореда рада, Обука и Управљање волонтерима) 11. Руковођење (Развијање способности руковођења, Развојг рупе, Побољшање комуникације и Управљање временом) 12. Други колоквијум 13. Операције и логистика (Логистика, Процедуре и стандарди квалитета рада) 14. Безбедност (Обезбеђење, Здравље и безбедност на раду, Извештавање о инциденту (кризно омуницирање и Планови за ванредне случајеве) и Надзор, контрола и евалуација (Систем надзора и контроле и Евалуација) 15.Утицаји организације догађаја локалну заједницу | | | |
| Литература 1. Van Der Vagen, L., & Karlos, B. R. (2010). <i>Upravljanje događajima za turističke, kulturne, poslovne i sportske događaje</i> . MATE, Beograd. 2. Kovačević, I., &Dimitrovski, D. (2023). <i>Menadžment destinacije i organizacija događaja u kongresnom i poslovnom turizmu</i> . Centar za izdavačku delatnost Ekonomskog fakulteta u Beogradu, Univerziteta u Beogradu | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методензвођењанаставе У настави се користе метода усменог излагања и разговора, метода практичних радова (организација догађаја у туризму), а предвиђене су и студијске посете и гостујућа предавања. | | | |
| Оценазнања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршнииспит | поена |
| колоквијум | 30 | усмени испит | 40 |
| семинарски рад | 20 | | |
| активности и долазност | 10 | | |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | |
| Назив предмета: Пословни модели и ИТ у гастрономији | | |
| Наставник/наставници: Данко З. Милашиновић, Невена М. Васовић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | |
| Циљ предмета Упознавање студента са могућностима креирања пословних (математичких) модела из области економије, менаџмента и гастрономије и имплементацији истих у одговарајућим софтверским алатима. Примене савремених ИТ, као и апликација које се користе у области менаџмента и гастрономије. | | |
| Исход предмета Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Разумевање концепта креирања пословних модела из области економије, менаџмента, гастрономије и савременог света. Владање основним појмовима финансијске математике. Разумевање ИТ у гастрономији, укључујући различите начине на које се технологија може користити за побољшање угоститељског пословања, од резервација и наплате до управљања залихама. Познавање основних ИТ алата и апликација за управљање рестораном, као и како ИТ помаже у контроли квалитета хране и пића. Поседовање основног знања о изради и одржавању веб сајтова и друштвених мрежа у циљу побољшања маркетинга и ангажовања гостију. Разумевање како се ИТ може применити у процесима управљања ланцем снабдевања хране и пића, побољшавајући ефикасност и смањујући отпад. Разумевање концепта е-пословања и електронског плаћања у гастрономији, укључујући важне аспекте безбедности и заштите података. Поседовање знања о примени ИТ у кулинарству и енологији. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Студент је овладао радом у савременим информационим алатима из области и способан је да постављени пословни модел имплементира и реши у неком од изучаваних софтверских алата. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у основне математичке појмове. Елементи линеарне алгебре. Системи линеарних једначина. Примена у пословању и економији (модел понуде и тражње, проблем дијете, анализа улагања...). Финансијска математика (Процентуални рачун. Прост и сложен каматни рачун. Амортизација зајма). Увод у ИТ у гастрономији. Коришћење ИТ у угоститељском пословању (резервације, наплата, евиденција залиха и сл.). Управљање рестораном - основни ИТ алати и апликације. Управљање квалитетом хране и пића уз помоћ ИТ. Израда и одржавање веб сајтова и друштвених мрежа за гастрономске објекте. Примена ИТ у процесима управљања ланцем снабдевања хране и пића. Е-пословање и електронско плаћање у гастрономији, безбедност и заштита података. Примена ИТ у кулинарству и енологији. <i>Практична настава</i> Апликативни софтвер из горе наведених области. Примена теоријских знања за решавање проблема и задатака из наведених области у одговарајућим софтверским алатима. | | |
| Литература 1. Милашиновић, Д. (2021). <i>Увод у информационе технологије</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Милашиновић, Д., Крагуљац, В., Вукићевић, А., Сеочанац, М., & Пеулић, А. (2023). <i>Информационе технологије кроз примере</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 3. Barnett, R. A., Ziegler M. R., & Byleen, K. E. (2006). <i>Примијењена математика за пословање, економију, знаности о живом свијету и хуманистичке знаности</i> , Загребачка школа економије и менаџмента, Мате, 8. издање – Загреб 4. Дреновак, М. Ж. (2007). <i>Математика у економији</i> , Краљево, Комино траде. 5. Крагуљац, В., Видука, Д., & Личина, Б. (2021). <i>Интернет програмирање 1 Front-end технологије: HTML, CSS и JS</i> . Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 6. Rainer, R. K., & Turban, E. (2009). <i>Uvod U Informacione Sisteme</i> . Data status. 7. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и друго. Решавање проблема који се постављају као препрека, користећи примере студије случаја. | | |

| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
|---|-----------|---------------|-----------|
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| присуство наставним часовима | 10 | писмени испит | 40 |
| активност у току наставе | 10 | | |
| колоквијуми | 40 | | |

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Гастрономски менаџмент | | | |
| Назив предмета: Бренд менаџмент | | | |
| Наставник/наставници: Мандарић Љ. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упућивање студената у основне теоријске концепте и апликативне димензије бренд менаџмента; Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су брендирање туристичких производа и услуга и брендирање подручја. Студенти ће разумети процес креирања бренда и улогу основних и додатних вредности бренда. Анализираће се допринос брендова успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације принципа бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за примену стратегије брендирања у туризму. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање производа и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално или тимски креирајубрендове високе вредности на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета Материја предмета је груписана у следеће области: Појам бренда и бренд менаџмента; Везе између савременог потрошача и бренда; Креирање основних вредности бренда и стратегија позиционирања; Архитектура бренда; Интерна имплементација бренд менаџмент приступа; Есктерна имплементација бренд менаџмент приступа; Мерење вредности бренда; Специфични аспекти брендирања и Бренд менаџмент у пракси. | | | |
| Литература 1. Мандарић, М. (2023). <i>Основе бренд менаџмента</i> , Факултет за хотелијсрство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, истраживачки радови, семинарски радови, студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 10 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НА
СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ**

МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

**МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА НА
ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ДРУГОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА**

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму; Менаџмент у хотелијерству; Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Методологија НИР-а | | | |
| Наставник (Презиме, средњеслово, име): Ланговић-Милићевић Ана | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписне Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета: Упознавање студената са научним методом друштвених наука. Оспособљавање студената за израду пројекта научног истраживања у области хотелијерства и туризма, извођење истраживања, обраду и анализу емпиријских и квантитативних података, као и интерпретацију научних резултата. | | | |
| Исход предмета: Способност самосталне концептуализације друштвене стварности и научне интерпретације одабраних емпиријских чињеница и квантитативних показатеља применом одговарајућих научних метода и модела. Оспособљеност за коришћење релевантне научне литературе и грађе и самосталну израду научног пројекта. Примена методологије научних истраживања друштвених наука у изради стручних и научних радова. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| 1. Појам методологије и метода. | | | |
| 2. Искуствена истраживања друштвених појава | | | |
| 3. Класификација предмета, података и метода | | | |
| 4. Пројектовање истраживања | | | |
| 5. Истраживачки нацрти | | | |
| 6. Мерење у друштвеним истраживањима | | | |
| 7. Основи квалитативне методологије | | | |
| 8. Методи и технике искуственог истраживања | | | |
| 9. Статистичка анализа података | | | |
| Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад | | | |
| Практична настава методолошки и тематски прати предавања. На вежбама ће студенти анализирати бројне студије случаја које прате наведене наставне јединице | | | |
| Литература | | | |
| Проф. Др Србобран Бранковић: Методологија друштвеног истраживања, Завод за уџбенике, Београд, 2014. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања; метода разговора; текстуални метод, Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| поена | | | |
| активност у току предавања | | 10 | усмени испит |
| 30 | | | |
| Практична настава – израда пројекта истраживања | | 40 | |
| | | | |
| колоквијум-и | | 20 | |
| | | | |

| | | | |
|---|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Студијско истраживачки рад | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: Уписан други семестар | | | |
| Циљ предмета Продубљивање знања из области хотелског менаџмента путем теоријских и емпиријских истраживања, што подразумева преглед релевантне литературе и, уколико тема студијско истраживачког рада то налаже, прикупљање примарних и/или секундарних података и њихову обраду на основу одговарајуће методологије у циљу извођења закључака о предмету истраживања. Развој критичког размишљања и вештина формулисања препорука за побољшање стања у подручју истраживања. | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да самостално прикупљају и анализирају информације од значаја за област истраживања, и примењују претходно стечена знања из области хотелског пословања у циљу системске анализе посматране проблематике и извођења закључака о могућим правцима унапређења. Кроз самостално коришћење литературе студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавају различите методе и приступе истој или сличној проблематици. На тај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују правце за будуће активности у циљу побољшања стања у датој области. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Проучавање стручне литературе из области интересовања, која може бити у оквиру подручја кризног менаџмента у хотелијерству и туризму, креирања вредности, менаџмента перформанси, људских ресурса, интеркултуралности, контроле и ревизије, интернет технологија и развоја пословних информационих система у хотелијерству, или енглеског језика за потребе академског писања. Преглед дипломских и мастер радова студената који се баве сличном тематиком, консултације са ментором. <i>Практична настава</i> Емпиријско истраживање | | | |
| Литература Научни часописи, дипломски и мастер радови, публикације из дате области | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Студијско истраживачки рад студент израђује у оквиру задате теме из области менаџмента у хотелијерству која је дефинисана у договору са ментором. Током израде студијско истраживачког рада ментор може пружити додатна упутства студенту, упућивати на одређену литературу и усмеравати га у циљу израде квалитетног студијско истраживачког рада. У оквиру задате теме, студент по потреби врши и одређена емпиријска истраживања, уколико је то предвиђено задатком студијско истраживачког рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | Завршни испит | 100 |

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Стручна пракса | | | |
| Наставник/наставници: Снежана Милићевић, Дејан Секулић, Весна Миловановић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Стручна пракса треба студентима мастер академских студија да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања хотелских предузећа. Циљ стручне праксе је унапређење основних и стицање додатних знања студената у циљу обављања свакодневних пословних активности и решавања конкретних менаџерских проблема у реалном пословном окружењу кроз рад у хотелским предузећима. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Оспособљавање студената мастер студија да самостално примењују и надограђују претходно стечена теоријска и практична знања ради сагледавања и системске анализе хотелског пословања. Кроз обављање стручне праксе у хотелским предузећима код студената се развија способност да сагледају место и улогу хотелског менаџера, потребу за стицањем додатних пословних вештина и пословне комуникације, потребу за тимским радом, као и потребу за сарадњом са другим струкама. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Стручна пракса се реализује кроз боравак и рад студената у хотелским предузећима. Пракса се може обављати у земљи и иностранству, по избору студената. Студент обавља праксу у различитим секторима у зависности од организационе структуре хотелског предузећа (менаџмент, продаја, маркетинг, планирање догађаја, служба набавке, финансије/рачуноводство, рецепција/резервације, храна и пиће (F&B), хотелско домаћинство, људски ресурси, Spa&Wellness, итд). Током обављања праксе студенти воде Дневник праксе у коме уносе опис послова које обављају, своје закључке и запажања, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у хотелском предузећу и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | | |
| Литература / | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Практични рад студената у хотелским предузећима којим руководе ментор из хотелског предузећа и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника стручне праксе. | | | |
| Оцена знања: Описно | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| | | | поена |
| | | Одбрана Дневника стручне праксе – Потврда о обављеној стручној пракси | описно |

| | | | |
|--|-------|---------------------------|---------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Истраживачки рад на теоријским основама мастер рада | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета Имплементација теоријско методолошких знања усмерених ка конкретизацији и решавању актуелних проблема у хотелијерству. Задатак студената се огледа у идентификацији проблема и његовој структуралној процени након које ће спровести детаљну анализу. Циљ исте је сагледавање комплексности проблематике, али и препоруке ка њеном ефикасном отклањању. Знања која су неопходна за овакав приступ се темеље на основу адекватне и практично применљиве литературе, као и практичним задацима и ситуацијама које се могу симулирати на часовима. Тиме се посредним начином стиче практично искуство и пре запослења. | | | |
| Исход предмета Стручно оспособљавање студената у примени теоријских знања из области хотелијерства са циљем адекватне анализе проблема ради усвајања стручних закључака који могу решити актуелну проблематику. Употребом адекватне и стручне литературе проширује се дијапазон знања студената који изучавањем разних методолошких приступа могу у конкретној ситуацији изабрати модел најприхватљивијег могућег у датом тренутку или на датом примеру. Студенти стичу свест и знања о значају школованог кадра у области хотелијерске индустрије и неопходности истих у остваривању зацртаних циљева. | | | |
| Садржај предмета Садржај мастер рада је у вези са темом, односно проблематиком из области хотелијерства коју кандидат у договору са ментором жели да обрађује. Тема мастер рада може бити: теоријски проблем, апликативни проблем уочен у литератури и пракси, теоријско апликативни проблем. | | | |
| Литература У договору са ментором | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему из области хотелијерства који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани мастер рад пред комисијом коју чине ментор и два наставника из научне области којој припада тема дипломског мастер рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | усмени испит | 100 |

| | | | | |
|--|--|---------------------------|---------------------------|--------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | | |
| Назив предмета: Мастер рад | | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у хотелијерству | | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | | |
| Циљ предмета Имплементација теоријско методолошких знања усмерених ка конкретизацији и решавању актуелних проблема у хотелијерству. Задатак студената се огледа у идентификацији проблема и његовој структуралној процени након које ће спровести детаљну анализу. Циљ исте је сагледавање комплексности проблематике, али и препоруке ка њеном ефикасном отклањању. Знања која су неопходна за овакав приступ се темеље на основу адекватне и практично применљиве литературе, као и практичним задацима и ситуацијама које се могу симулирати на часовима. Тиме се посредним начином стиче практично искуство и пре запослења. | | | | |
| Исход предмета Стручно оспособљавање студената у примени теоријских знања из области хотелијерства са циљем адекватне анализе проблема ради усвајања стручних закључака који могу решити актуелну проблематику. Употребом адекватне и стручне литературе проширује се дијапазон знања студената који изучавањем разних методолошких приступа могу у конкретној ситуацији изабрати модел најприхватљивијег могућег у датом тренутку или на датом примеру. Студенти стичу свест и знања о значају школованог кадра у области хотелијерске индустрије и неопходности истих у остваривању зацртаних циљева. | | | | |
| Садржај предмета Садржај мастер рада је у вези са темом, односно проблематиком из области хотелијерства коју кандидат у договору са ментором жели да обрађује. Тема мастер рада може бити: теоријски проблем, апликативни проблем уочен у литератури и пракси, теоријско апликативни проблем. | | | | |
| Литература У договору са ментором | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: | |
| Методе извођења наставе Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему из области хотелијерства који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани мастер рад пред комисијом коју чине ментор и два наставника из научне области којој припада тема дипломског мастер рада. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | поена |
| | | | усмени испит | 100 |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Кризни менаџмент у хотелијерству и туризму | | | |
| Наставник/наставници: Сенић Р. Владимир; Димитровски Д. Дарко | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Да оспособи туристичку организацију/дестинацију да се припреме за кризне догађаје који утичу на добробит туристичке делатности; да оспособи менаџере да оцене текући ризик и подстакну неопходну јавну политику која ће довести до опоравка; да оспособи организацију/туристичку дестинацију да брзо реагује и заштити свој имиџ; да омогући погођеној организацији/дестинацији да се што пре опорави. | | | |
| Исход предмета Стицање знања из кризног менаџмента у хотелијерству и туризму је есенцијално за све оне чија је одговорност безбедност посетилаца као и имиџ дестинације. Менаџери и сви запослени треба да буду за то обучени. Студенти треба да се оспособе да пруже помоћ хотелским и туристичким организацијама/дестинацијама како би били спремни на изазове катастрофалних догађаја; да идентификују најбољу праксу планирања за изненадне догађаје који могу да униште нормално пословање; да обезбеде обуку за хотелске и туристичке организације/дестинације како би се исте припремиле за катастрофалне догађаје. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Кризни менаџмент у хотелијерству и туризму има за сврху да илуструје теорије и акције које се могу предузети за боље разумевање потрошача, реакција привреде и окружења, како би организација/дестинација била боље припремљена за такве догађаје. Истраживање ста-вова и понашања посетилаца који су везани за кризу у туризму; изучавање најбоље праксе везане за планирање кризе, припрему, реаговање и питања опоравка; изучавање најбоље праксе кризног комуницирања у труизму; истраживање напора везаних за ублажавање кризе, приправност за кризу, реаговање на кризу и опоравак од кризе изазване природно или од стране човека; истраживање утицаја кризних догађаја на посетиоце, запослене, имиџ дестинације и економско благостање локалне и шире друштвене заједнице. <i>Практична настава:</i> Вежбе и израда семинарских радова | | | |
| Литература <ul style="list-style-type: none">Сенић, Р. и Сенић, В. (2015), Кризни менаџмент у туризму, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи - Универзитет у Крагујевцу, Врњачка Бања, стр. xx + 444. (ISBN 978-86-89949-06-3, COBISS.SR-ID 219355148) | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе, анализа пословних случајева и индивидуалне и тимске активности. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| тимски пројекат: писани рад | 15 | писмени испит | 40 |
| тимски пројекат: презентација | 15 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству; Менаџменту туризму | | | |
| Назив предмета: Креирање вредности у маркетингу | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић, Мандарић Ј. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни, I семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је разумевање улоге и повезивање концепта креирања и испоруке вредности у маркетингу. Креирањем производа и услуга врхунског квалитета компаније стварају и испоручују високу вредност за потрошаче, што им омогућава стицање лидерске позиције. Студенти ће стећи увид у основне теоријске концепте и апликативне димензије креирања вредности у маркетингу. Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних маркетинг стратегија омогућиће развијање производа и услуга високе вредности, посебно у туризму и хотелијерству. Студенти ће разумети процес креирања производа и услуга високе вредности . Анализираће се допринос производа и услуга успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације креирања вредности у маркетингу, као и оспособљавање студената за примену маркетинг стратегије у туризму и хотелијерству. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне маркетинг технике за креирање производа и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати могућност да самостално или тимски креирају производе и услуге високе вредности на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета 1. <i>Теоријска настава</i> Дефинисање вредности за кориснике туристичких услуга, 2. Креирање вредности за кориснике туристичких услуга, 3. Креирање тоталне вредности за туристе, 4. Креирање искуства за туристе, 5. Креирање вредности за туристе кроз маркетиншке активности, 5. Концепт сегментације, таргетирања и позиционирања у креирању вредности за туристе, 6. Испоручена вредност туристима, 2. <i>Практична настава:</i> Израда студијско-истраживачког рада коришћењем домаће и стране литературе, интернет извора и истраживањем на терену; организоване посете хотелима, туристичким агенцијама и организацијама. | | | |
| Литература 1. Зечевић, Б., Ђорђевић, А. (2015), <i>Креирање вредности у туризму</i> , Економски факултет Београд. 2. Маричић, Б., Ђорђевић, А. (2012), <i>Креирање и испоручивање вредности потрошачима</i> , Економски факултет Београд. 3. Котлер, Ф., Бовен, Ј., Макенс, Ј. (2010), <i>Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму</i> , Мате, Загреб. 4. Цвијановић, Д. (2016), <i>Маркетинг у туризму</i> , Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Интерактивна предавања укључују анализе пословних случајева и примера из праксе, презентације, групне дискусије. Од студената се очекује активно учешће у настави, критичко размишљање, самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа и држање излагања. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 50 |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 20 | | |
| | | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у туризму, Менаџмент у хотелијерству (МАС) | | | |
| Назив предмета: Енглески језик за потребе академског писања | | | |
| Наставник/наставници: Александра Радовановић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Познавање енглеског језика на вишем средњем нивоу (Б2). | | | |
| Циљ предмета Предмет треба да пружи могућност студентима да овладају вештинама и техникама академског изражавања на енглеском језику у писаној форми. Како је намењен онима који желе да се баве научно истраживачким радом у домену туризма и хотелијерства, курс интегрише и специфични вокабулар ове научне области. Циљ предмета је: усвајање конвенција писања текстова у академско-научне сврхе на енглеском језику; развијање вештина и техника потребних за писање овог типа текстова; усвајање одговарајућег академског вокабулара; овладавање морфосинтаксичким структурама потребним за академско писање; оспособљавање студената за самостално писање радова на енглеском језику. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент разуме начин и стил писања академских радова на енглеском језику. Уме да користе најзначајније лексичке и морфо-синтаксичке елементе потребне при академском писању. Може самостално да напише асптракт и резиме рада из области туризма и хотелијерства на енглеском језику. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Процес академског писања и конвенције писања текстова у академско-научне сврхе на енглеском језику. Структура и стил различитих типова писаних текстова (стручни рад, научни рад, студија случаја). Организација и формирање параграфа (пасуса). Језички елементи (лексички, морфосинтаксички и синтагматски спојеви) типични за појединачне целине академских текстова (апстракт, увод, закључак, дискусија, закључак). Језички елементи походни за дефинисање проблема, опис истраживачких метода, опис циљева рада, навођење примера, поређење и контрастирање, навођење резултата, описивања графика и табела, извођења закључка. Језички елементи потребни за адекватну аргументацију, изражавање ставова, парафразирање, резимирања, навођење литературе, као и начини постизања кохерентности текста. Граматичке партије којима се академски писани стил одликује: члан, глаголска времена, модални глаголи, пасив, прилози, бројеви, предлози. Типичне грешке приликом писања на енглеском језику (знаци интерпункције, погрешно употребљене речи, бројеви итд). <i>Практична настава</i> Часови вежби посвећени су практичној употреби енглеског језика у академским текстовима првенствено кроз вежбе писања текстова различите дужине, посебно апстраката и резимеа својих и/или туђих семинарских и научно-истраживачких радова, као и кроз решавање различитих задатака у вези са писаним текстом. Примена вештина читања (брзо читање ради разумевања одређене теме, брзог читања у потрази за одређеним информацијама) и анализирања аутентичних академских текстова на енглеском језику са циљем решавања постављених задатака, али и развијања критичког промишљања о структури и квалитету написаног текста. | | | |
| Литература Zemach, D. E., & Rumisek, L. A. (2003). <i>Academic writing from paragraph to essay</i> . Macmillan. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа (еклектички метод). Настава је заснована на комуникативном приступу уз примену принципа наставе засноване на задацима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 10 | усмени испит | - |
| колоквијум-и | 40 | | |
| домаћи радови | 5 | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Хотелијерство, туризам и интеркултуралност | | | |
| Наставник/наставници: Ана Ланговић Милићевић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ:8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| <p>Циљ предмета је показати да културна разноликост може створити јединствене изазове унакрсних културних сусрета, што може пружити прилику за диференцијацију услуга. У условима глобализације се све више послује на међународном нивоу, стварају се изазови за запослене и менаџере да интеракцију и ефикасно раде са људима из различитих културних окружења. Многи проблеми могу се односити на интеркултуралну комуникацију између менаџера и запослених, као и између запослених и гостију из различитих културних средина. Због тога је питање интеркултуралне комуникације недавно постало све значајније у туризму и хотелијерству.</p> <p>Културна свест, осетљивост и разумевање културних разлика је основа за пословни успех.</p> <p>Циљ предмета је дати одговоре на питања: како могу изазови који произлазе из међукултурних интеракција постати извор конкурентности пословања и како образовни процес може допринети развоју интеркултуралне компетенције, регрутовати запослене који ће бити оспособљени да раде успешно у мултикултуралном амбијенту.</p> | | | |
| <p>Исход предмета</p> <p>Упознати: какви изазови се сусреће у туризму и хотелијерству с обзиром на мултикултуралност различитости тржишта; Какве врсте вештина и способности руководиоца, посебно у случају руководиоца на почетку, снажно су потребне данас како би ефикасно управљали мултикултуралном радном снагом; Како образовни програми могу утицати на развој интеркултуралне компетенције туриста и студената туризма како би ефикасно функционисали у мултикултуралном окружењу.</p> | | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p>Глобализација, туризам и култура; Културолошка различитост; Концепт културне разноликости ; Утицај културне разноликости на туризам и хотелијерство; Културне теорије и праксе; Интеркултуралне теорије; Утицај културе на туризам и хотелијерство ; Култура и културне разлике; Култура; Културе по регионима; Култура као религија; Типови и нивои културе; Цивилизација; Типови култура у туризму и хотелијерству; Сврха културе; Карактеристике културе; Субкултуре; Култура насупрот националности; Култура насупрот земљи пребивалишта; Култура насупрот земљи рођења; Културни идентитет; Културна удаљеност; Утицај културне дистанце на путовања; Културна варијабилност; Извори културних разлика; Културне вредности; Културни утицаји на интеркултуралну комуникацију; Културни утицаји на друштвену интеракцију; Културни утицаји на правила друштвене интеракције; Културни утицаји на услуге; Важност перцепције услуга; Културне разлике у очекивањима од запослених у хотелу; Квалитет и вредност услуге; Задовољство услугом; Културни утицаји на етику; Културни утицаји у етичком понашању; Стратегије за управљање етичким пословним дилемама; Глобални етички кодекс за туризам и хотелијерство; Глобални етички кодекс за туризам; Појам туристичког понашања; Значај проучавања туристичког понашања у међукултурном контексту; Предности разумевања туристичког понашања у међукултурном контексту; Перспектива туристичке индустрије; Туристичка перспектива; Перспектива локалних становника; Понашање купаца потрошача; Културни утицаји на понашање у куповини туриста; Културне разлике међу међународним друштвима: Африка, Азија, Аустралија, Европа, важне европске вредности, Индија, Латинска Америка, Блиски Исток, Сјеверна Америка; Мултикултурална компетенција у глобалном свету– неопходност импликације на образовање</p> <p>Практична настава:Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</p> <p>Практична настава методолошки и тематски прати предавања.На вежбама ће студенти анализирати бројне студије случаја које прате теоретску наставу . Студенти су у обавези да напишу семинарски рад.</p> | | | |
| <p>Литература</p> <p>1. Ћирић, Н.: Turizam i hotelijerstvo, Draslar Partner, 2010.</p> <p>2. Божинов, М. и Ланговић Милићевић, А. (2009). <i>Интеркултурни изазови глобализације: манифест менаџмента за 21. век</i>, Мегатренд универзитет, Београд,</p> <p>Препоручена:</p> <p>3.Yvette Reisinger: International Tourism: Cultures and Behavior, 2009, Elsevier , ISBN: 978-0-7506-78971</p> | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| <p>Методе извођења наставе</p> <p>Метода усменог излагања; метода разговора; текстуални метод, презентације преко компјутера, коришћење Интернета</p> <p>Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање</p> | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 10 | усмени испт | |
| колоквијум-и | | | |
| семинар-и | 40 | | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Менаџмент перформанси у хотелијерству | | | |
| Наставник/наставници: Весна Миловановић, Дејан Секулић | | | |
| Статус предмета:Изборни | | | |
| Број ЕСПБ:8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је упознавање студената са концептом, значајем и процесом менаџмента перформанси у хотелском предузећу. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Стицање неопходних теоријских и практичних знања из области менаџмента перформанси, као и способности за ефективно и ефикасно управљање индивидуалним, тимским и организационим перформансама у хотелском предузећу. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Основе и принципи менаџмента перформанси, Систем менаџмента перформанси, Планирање перформанси, Мерење перформанси, Анализа и извештавање о перформансама пословања, Унапређење перформанси и организационо учење, Менаџмент перформанси на бази Усклађене листе, Менаџмент индивидуалних перформанси, Менаџмент тимских перформанси, Менаџмент организационих перформанси, Развој компензационог система заснованог на перформансама, Бенчмаркинг у функцији менаџмента перформанси, Управљање перформансама организационих јединица хотелског предузећа, Етика у оцени перформанси. | | | |
| Практична настава | | | |
| Вежбе, студије случајева, презентације самосталног истраживачког рада студената | | | |
| Литература | | | |
| Крстић, Б., Секулић, В. (2007). <i>Управљање перформансама предузећа</i> , Економски факултет, Ниш | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, студије случајева, презентације и дискусије у групи | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|----------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Врста и ниво студија: Мастер академске студије, други ниво | | | |
| Назив предмета: Организација и управљање људским ресурсима | | | |
| Наставник/наставници: Павловић М. Небојша | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета – Циљ предмета је пружити кључна знања о менаџменту људских ресурса, структурирању сектора за људске ресурсе, и активностима управљања људским ресурсима, односно повећати њихову свест о значају људских ресурса у теорији и пракси и пренети им довољно практичних знања о управљању људима у организацији у функцији успешног обављања послова управљања људским ресурсима. | | | |
| Исход предмета – Савладавањем овог наставног предмета, студенти ће бити оспособљени да стичу знања о карактеру менаџмента људских ресурса, о процесима анализе посла и формирања организације кроз процес регрутовања и селекције кандидата, да овладају основним методама обуке, развоја и оцењивања перформанси чланова организације, као и да обављају послове у домену формирања зарада, радних односа и управљања флукуацијом запослених. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Увод у природу менаџмента људских ресурса, Управљање једнаким могућностима, Стратегијски менаџмент људских ресурса, Анализа и обликовање посла, Селекција и регрутовања кандидата, Обука запослених, Развој људских ресурса, Оцењивање перформанси запослених, Систем надокнада и бенефиција, Етика и исправно поступање на послу, Зараде на основу перформанси запослених, Заштита запослених на раду, Управљање људским ресурсима у глобалном окружењу. | | | |
| Практична настава Вежбе: Увод у природу менаџмента људских ресурса, Управљање једнаким могућностима, Стратегијски менаџмент људских ресурса, Анализа и обликовање посла, Селекција и регрутовања кандидата, Обука запослених, Развој људских ресурса, Оцењивање перформанси запослених, Систем надокнада и бенефиција, Етика и исправно поступање на послу, Зараде на основу перформанси запослених, Заштита запослених на раду, Управљање људским ресурсима у глобалном окружењу. | | | |
| Литература 1. Павловић, Н. (2014). <i>Нове улоге менаџмента људских ресурса</i> , „Ђура Јакшић“, Рача. 2. Dessler, G. (2008). <i>Osnovi menadžmenta ljudskih resursa</i> , Datastatus, Beograd. | | | |
| Број часова активне наставе | | | Остали часови: |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Практични рад: / | |
| | | Студијски истраживачки рад: / | / |
| Методе извођења наставе Интерактивна предавања и вежбе - активно учешће студената у дискусијама, сучељавање различитих аргумената, размена идеја, тимско решавање проблема практичне природе на вежбама, самосталном истраживање проблема и предлагање практичних решења. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| Присуство предавања и вежбама | 10 | писмени испит | 30 |
| Активност у току предавања и вежби | / | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и са презентацијама | 30 | | |

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Контрола и ревизија хотелског пословања | | | |
| Наставник/наставници: Александра Митровић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Савладавање основа ревизије финансијских извештаја и контроле финансијског пословања у хотелијерству, упознавање са техником испитивања и оцене финансијских извештаја, на основу којих се даје стручно мишљење о реалности и објективности стања имовине, капитала, обавеза и резултата пословања. | | | |
| Исход предмета Разумевање ревизије финансијских извештаја и контроле и значаја који имају за различите интересне групе. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у ревизију; Етика у ревизорској професији; Кључни концепти, процес и регулаторни оквир ревизије; Ревизијски докази и документација; Ревизијски поступци; Прихватање и разумевање клијента; Оцењивање ризика и реаговање на ризике; Интерна контрола и тестови контрола; Суштински тестови; Завршавање ревизије; Ревизорски извештај; Интерна ревизија; Будућност ревизије; <i>Практична настава</i> вежбе, колоквијуми, семинарски рад | | | |
| Литература Тодоровић Мирослав, Вучковић Милутиновић Савка, (2015), <i>Ревизија</i> , Центар за издавачку делатност економског факултета у Београду, Економски факултет у Београду, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, метода писања, метода практичних радова и др. Настава је интерактивна, а од студената се очекује активно учешће. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Интернет технологије | | | |
| Наставник: Милашиновић З. Данко | | | |
| Статус предмета: Изборни наставни предмет на мастер академским студијама Хотелијерства | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Упознавање студента са концептима рачунарских мрежа, Интернета (глобалне рачунарске мреже) и архитектуром софтвера који се користи уз употребу рачунарских мрежа. Оспособљавање студента за разумевање концепта мрежних протокола и употребу софтвера за контролу рачунара уз употребу рачунарске мреже. Основе језика за означавање (eng. markup languages) - HTML, XML, CSS. Основе програмских језика (eng. programming languages) који су често у употреби на Интернету - PHP, JavaScript. | | | |
| Исход предмета Знања која су студенти стекли после савладавања програма: Разумевање улоге, основа и структуре савремених рачунарских мрежа, Интернета (глобалне рачунарске мреже), софтвера доступног уз употребу рачунарских мрежа. Познавање основа развоја апликација које се користе путем рачунарске мреже. Вештине које су студенти стекли после савладавања програма: Способност самосталног коришћења савремених решења за креирање Интернет платформи и њиховог модификовања. Инсталација и конфигурисање мрежних сервера. Способност контроле удаљених рачунара и администрирања рачунара који су у улози мрежних сервера. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Савремене рачунарске мреже и Интернет. Нотирање ресурса на Интернету. Референтни мрежни модели - OSI, TCP/IP. Комуникација рачунара на рачунарској мрежи, мрежни протоколи. Основе развоја апликација које се извршавају на серверској и на клијентској страни. <i>Практична настава</i> Конфигурација рачунара и мрежних уређаја на рачунарским мрежама. Инсталација и конфигурисање мрежних сервера. Употреба и подешавања серверских и клијентских апликација за контролу удаљених рачунара. Основе развоја апликација које се користе путем рачунарске мреже. | | | |
| Литература 1. Владимир Цвјетковић: Савремене информационе технологије; Природно-математички факултет, Нови Сад, 2008. 2. Александар Јевремовић, Младен Веиновић: Интернет технологије; Универзитет Сингидунум, Београд, 2013. 3. Данко Милашиновић: Основе пословне информатике; Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу, 2014. 4. Наставни материјал на сајту факултета (скрипте, видео материјали). | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема који се постављају као препрека, користећи примере студије случаја. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| Присуство наставним часовима | 10 | Писмени испит | 30 |
| Активност у току наставе | 10 | | |
| Колоквијуми | 40 | | |
| Практични рад | 10 | | |

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Студијски програм : МАС Менаџмент у хотелијерству | | | |
| Назив предмета: Управљање развојем пословних информационих система | | | |
| Наставник/наставници: Ланговић М. Златко | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Разумевање савременог феномена менаџмента развоја информационих система и стицање знања о конвенционалним и објектно-орјентисаним приступима за анализу и логичко пројектовање пословних информационих система, са акцентом на туристички сектор. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће се оспособити за анализу и спецификацију корисничких захтева, односно за коришћење савремених техника и алата за управљање развојем пословних информационих система. Студенти су упознати са начином реализације фаза у развоју ИС. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Планирање управљања ИТ пројектима. Модели процеса и моделовање. Основни аспекти анализе захтева корисника пословног информационог система. Преглед концепата конвенционалног приступа у развоју ИС-а. Преглед концепата савременог објектно-орјентисаног приступа у развоју ИС-а. Управљање процесом тестирања система. Управљање испоруком пословног решења. Управљање процесом одржавања пословног информационог система. Процена производа, процеса и ресурса пословног информационог система. Побољшање предвиђања, производа, процеса. Будућност процеса развоја пословних информационих система. | | | |
| Практична настава. Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад. Примена традиционалних и савремених методологија развоја информационих система. Рад на пројектима. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Pfleeger L.S., and Atlee, M.J., Softversko inženjerstvo: Teorija i praksa, CET, 2014. 2. Booch, G., Rumbaugh, J., Jacobson, I., UML Vodič za korisnike, CET, 2001. 3. Naiburg, E., Maksimchuk, R., UML za projektovanje baza podataka, CET, 2002. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| Практична настава: 2 | | | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Екс катедра, дискусионе групе, интерактиван рад, семинари, контролни тестови. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| Завршни испит | | поена | |
| активност у току предавања | | 10 | |
| писмени испит | | | |
| практична настава | | 10 | |
| усмени испт | | 40 | |
| колоквијум-и | | 40 | |
| | | | |
| семинар-и | | | |

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НА
СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ**

МЕНАЏМЕНТ У ТУРИЗМУ

**МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА НА
ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ДРУГОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА**

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму; Менаџмент у хотелијерству; Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Методологија НИР-а | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Ланговић-Милићевић Ана | | | |
| Статуспредмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписне Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета: Упознавање студената са научним методом друштвених наука. Оспособљавање студената за израду пројекта научног истраживања у области хотелијерства и туризма, извођење истраживања, обраду и анализу емпиријских и квантитативних података, као и интерпретацију научних резултата. | | | |
| Исход предмета: Способност самосталне концептуализације друштвене стварности и научне интерпретације одабраних емпиријских чињеница и квантитативних показатеља применом одговарајућих научних метода и модела. Оспособљеност за коришћење релевантне научне литературе и грађе и самосталну израду научног пројекта. Примена методологије научних истраживања друштвених наука у изради стручних и научних радова. | | | |
| Садржај предмета 1. Појам методологије и метода. 2. Искуствена истраживања друштвених појава 3. Класификација предмета, података и метода 4. Пројектовање истраживања 5. Истраживачки нацрти 6. Мерење у друштвеним истраживањима 7. Основи квалитативне методологије 8. Методи и технике искуственог истраживања 9. Статистичка анализа података <i>Практична настава:Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Практична настава методолошки и тематски прати предавања. На вежбама ће студенти анализирати бројне студије случаја које прате наведене наставне јединице | | | |
| Литература Проф. др Србобран Бранковић: <i>Методологија друштвеног истраживања</i> , Завод за уџбенике, Београд, 2014. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања; метода разговора; текстуални метод, Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 30 |
| Практична настава – израда пројекта истаживања | 40 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| | | | |
|---|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Студијско истраживачки рад | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у туризму | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: Уписан други семестар | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Продубљивање знања из области менаџмента у туризму путем теоријских и емпиријских истраживања, што подразумева преглед релевантне литературе и, уколико тема студијско истраживачког рада то налаже, прикупљање примарних и/или секундарних података и њихову обраду на основу одговарајуће методологије у циљу извођења закључака о предмету истраживања. Развој критичког размишљања и вештина формулисања препорука за побољшање стања у подручју истраживања. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Оспособљавање студената да самостално прикупљају и анализирају информације од значаја за област истраживања, и примењују претходно стечена знања из области менаџмента у туризму у циљу системске анализе посматране проблематике и извођења закључака о могућим правцима унапређења. Кроз самостално коришћење литературе студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавају различите методе и приступе истој или сличној проблематици. На тај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују правце за будуће активности у циљу побољшања стања у датој области. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријска настава | | | |
| Проучавање стручне литературе из области интересовања, која се може односити на савремене тенденције у туризму, креирање вредности, економску политику, одрживи развој, потрошачко право, рурални туризам, специфичне облике туризма, туризам Европске уније или енглески језик за потребе академског писања. Преглед дипломских и мастер радова студената који се баве сличном тематиком, консултације са ментором. | | | |
| Практична настава | | | |
| Емпиријско истраживање | | | |
| Литература | | | |
| Научни часописи, дипломски и мастер радови, публикације из дате области | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Студијско истраживачки рад студент израђује у оквиру задате теме из области менаџмента у туризму која је дефинисана у договору са ментором. Током израде студијско истраживачког рада ментор може пружити додатна упутства студенту, упућивати на одређену литературу и усмеравати га у циљу израде квалитетног студијско истраживачког рада. У оквиру задате теме, студент по потреби врши и одређена емпиријска истраживања, уколико је то предвиђено задатком студијско истраживачког рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | Завршни испит | 100 |

| | | | |
|---|-------|--|---------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Стручна пракса | | | |
| Наставник/наставници: Снежана Милићевић, Тања Станишић | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Стручна пракса треба студентима мастер академских студија да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања туристичких предузећа, установа и организација. Циљ стручне праксе је унапређење основних и стицање додатних знања студената у циљу обављања свакодневних пословних активности и решавања конкретних менаџерских проблема у реалном пословном окружењу кроз рад у туристичким организацијама, туристичким агенцијама, организаторима путовања и хотелима. | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената мастер студија да самостално примењују и надограђују претходно стечена теоријска и практична знања ради сагледавања и системске анализе туристичког пословања. Кроз обављање стручне праксе у туристичким предузећима, установама и организацијама код студената се развија способност да сагледају место и улогу менаџера у туризму, потребу за стицањем додатних пословних вештина и пословне комуникације, потребу за тимским радом, као и потребу за сарадњом са другим струкама. | | | |
| Садржај предмета Стручна пракса се реализује кроз боравак и рад студената у туристичким организацијама, туристичким агенцијама, организаторима путовања или хотелима. Пракса се може обављати у земљи и иностранству, по избору студената. Студент обавља праксу у различитим секторима у зависности од организационе структуре туристичког предузећа, установе или организације (менаџмент, продаја, маркетинг, промоција, организација и дистрибуција туристичких аранжмана, организација догађаја на локалном и регионалном нивоу, људски ресурси, хотелско пословање, итд). Током обављања праксе студенти воде Дневник праксе у коме уносе опис послова које обављају, своје закључке и запажања, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у туристичком предузећу, установи или организацији и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | | |
| Литература / | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Практични рад студената у туристичким предузећима, установама и организацијама којим руководе ментор из туристичког предузећа, установе или организације и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника стручне праксе. | | | |
| Оцена знања: Описно | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | Одбрана Дневника стручне праксе – Потврда о обављеној стручној пракси | описно |

| | | | | |
|---|--|---------------------------|---------------------------|--------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | | |
| Назив предмета: Истраживачки рад на теоријским основама мастер рада | | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у туризму | | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | | |
| Циљ предмета Имплементација теоријско методолошких знања усмерених ка конкретизацији и решавању актуелних проблема у туризму. Упознавање студената са конкретном облашћу научне дисциплине кроз детаљну разраду једне теме из те области. Теоријски приступ и методолошко сагледавање проблема кроз аналитичко поступање. Оспособљавање студената за самосталан истраживачки и практичан рад у одређеној научној области. Намера је да се унапреди критично размишљање студената не само према актуелној проблематици која је предмет изучавања, већ и према сопственим предлозима решења конкретног проблема. | | | | |
| Исход предмета Могућност практичне примене стечених знања и имплементација доказаних претпоставки мастер рада. Оспособљавање студената да самостално примењују претходно стечена знања из различитих подручја која су претходно изучавали, ради сагледавања структуре задатог проблема и његове системске анализе у циљу извођења закључака о могућим правцима његовог решавања. Кроз самостално коришћење литературе, студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавају релевантне методе у оквиру изучаване проблематике. На овај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују проблеме у оквиру задате теме. Практичном применом стечених знања код студената се развија способност да сагледају место и улогу туристичких радника у изабраном подручју, потребу за сарадњом са другим струкама и тимским радом. Полагањем дипломског мастер рада студент обезбеђује „проходност“ на докторске студије. | | | | |
| Садржај предмета Садржај предмета је условљен темом дипломског мастер рада која се дефинише у договору са ментором. Студент проучава стручну литературу из области туризма, дипломске и мастер радове који обрађују сличну проблематику и обавља опсежне анализе са циљем проналажења оптималног решења у складу са задатком мастер рада. Тема мастер рада може бити: теоријски проблем, апликативни проблем уочен у литератури и пракси, теоријско апликативни проблем. | | | | |
| Литература У договору са ментором | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: | |
| Методе извођења наставе Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему из области туризма који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани мастер рад пред комисијом коју чине ментор и два наставника из научне области којој припада тема дипломског мастер рада. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | поена |
| | | | усмени испит | 100 |

| | | | |
|--|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Мастер рад | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Менаџмент у туризму | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Имплементација теоријско методолошких знања усмерених ка конкретизацији и решавању актуелних проблема у туризму. Упознавање студената са конкретном облашћу научне дисциплине кроз детаљну разраду једне теме из те области. Теоријски приступ и методолошко сагледавање проблема кроз аналитичко поступање. Оспособљавање студената за самосталан истраживачки и практичан рад у одређеној научној области. Намера је да се унапреди критично размишљање студената не само према актуелној проблематици која је предмет изучавања, већ и према сопственим предлозима решења конкретног проблема. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Могућност практичне примене стечених знања и имплементација доказаних претпоставки мастер рада. Оспособљавање студената да самостално примењују претходно стечена знања из различитих подручја која су претходно изучавали, ради сагледавања структуре задатог проблема и његове системске анализе у циљу извођења закључака о могућим правцима његовог решавања. Кроз самостално коришћење литературе, студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавају релевантне методе у оквиру изучавање проблематике. На овај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују проблеме у оквиру задате теме. Практичном применом стечених знања код студената се развија способност да сагледају место и улогу туристичких радника у изабраном подручју, потребу за сарадњом са другим струкама и тимским радом. Полагањем дипломског мастер рада студент обезбеђује „проходност“ на докторске студије. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Садржај предмета је условљен темом дипломског мастер рада која се дефинише у договору са ментором. Студент проучава стручну литературу из области туризма, дипломске и мастер радове који обрађују сличну проблематику и обавља опсежне анализе са циљем проналажења оптималног решења у складу са задатком мастер рада. Тема мастер рада може бити: теоријски проблем, апликативни проблем уочен у литератури и пракси, теоријско апликативни проблем. | | | |
| Литература | | | |
| У договору са ментором | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему из области туризма који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани мастер рад пред комисијом коју чине ментор и два наставника из научне области којој припада тема дипломског мастер рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | усмени испит | 100 |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Савремене тенденције у туризму | | | |
| Наставник/наставници: Тања С. Станишић, Милутиновић Соња | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Свеобухватно сагледавање савремених тенденција у туризму, разумевање узрочно-последичних веза између економских, социо-културних, политичких, технолошких и еколошких промена и сталне променљивости туризма и реакција савремене туристичке понуде и тражње на глобалне трендове. Анализа обима и динамике савременог туристичког промета. Проучавање облика туризма и тржишних сегмената које карактерише динамичан раст у савременим условима. | | | |
| Исход предмета Упознавање студената са начинима и користима праћења трендова у савременом туризму. Идентификовање могућих промена у будућем развоју туризма. Процена и проналажење оптималних и релевантних праваца и могућности развоја туризма у националним оквирима уз уважавање капацитета расположивих ресурса, глобалних трендова и принципа одрживог развоја. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Туризам у условима глобализације; Економски, политички, социокултурни, технолошки и еколошки покретачи промена у савременом туризму; Раст конкуренције на туристичком тржишту; Одговори савремене туристичке понуде на глобалне трендове; Одговори савремене туристичке тражње на глобалне трендове; Кретања на савременом туристичком тржишту; Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма и регионални резултати; Водеће светске туристичке дестинације; Водећи потрошачи у међународном туризму; Будућа кретања у међународном туризму; Стратегија и политика развоја туризма Србије; Тенденције и структурне карактеристике туризма Србије; Савремени облици туризма. <i>Практична настава</i> Вежбе, студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинарски радови са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | | |
| Литература 1. Унковић, С., Чачић, К., Бакић, О. (2002). Савремена кретања на туристичком тржишту. Економски факултет: Београд. Допунска литература: 1. Holloway, C., Humphreys, C. (2012). The business of tourism. Pearson: United Kingdom. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања уз коришћење савремених комуникационих технологија, вежбе, израда семинарског рада, индивидуалне и тимске активности студената, интерактивна метода у циљу промовисања активног учешћа студената у настави кроз дискусију, анализа примера из праксе. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијуми | 40 | | |
| семинар | 15 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству; Менаџменту туризму | | | |
| Назив предмета: Креирање вредности у маркетингу | | | |
| Наставник/наставници: Драго В. Цвијановић, Мандарић Љ. Марија, Секулић Б. Дејан | | | |
| Статус предмета: Изборни, I семестар | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је разумевање улоге и повезивање концепта креирања и испоруке вредности у маркетингу. Креирањем производа и услуга врхунског квалитета компаније стварају и испоручују високу вредност за потрошаче, што им омогућава стицање лидерске позиције. Студенти ће стећи увид у основне теоријске концепте и апликативне димензије креирања вредности у маркетингу. Оспособљавање студената за креирање и имплементацију различитих специфичних маркетинг стратегија омогућиће развијање производа и услуга високе вредности, посебно у туризму и хотелијерству. Студенти ће разумети процес креирања производа и услуга високе вредности. Анализираће се допринос производа и услуга успешном пословању и максимизацији пословних резултата. | | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају имплементације креирања вредности у маркетингу, као и оспособљавање студената за примену маркетинг стратегије у туризму и хотелијерству. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне маркетинг технике за креирање призвода и услуга. Као резултат тога, студенти ће имати могућност да самостално или тимски креирају производе и услуге високе вредности на туристичком тржишту. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1. Дефинисање вредности за кориснике туристичких услуга, 2. Креирање вредности за кориснике туристичких услуга, 3.Креирање тоталне вредности за туристе, 4. Креирање искуства за туристе, 5. Креирање вредности за туристе кроз маркетиншке активности, 5. Концепт сегментације, таргетирања и позиционирања у креирању вредности за турисе, 6. Испоручена вредност туристима, <i>2. Практична настава:</i> Израда студијско-истраживачког рада коришћењем домаће и стране литературе, интернет извора и истраживањем на терену; организоване посете хотелима, туристичким агенцијама и организацијама. | | | |
| Литература 1. Зечевић, Б., Ђорђевић, А. (2015), <i>Креирање вредности у туризму</i> , Економски факултет Београд. 2. Маричић, Б., Ђорђевић, А. (2012), <i>Креирање и испоручивање вредности потрошачима</i> , Економски факултет Београд. 3. Котлер, Ф., Бовен, Ј., Макенс, Ј. (2010), <i>Маркетинг у угоститељству, хотелијерству и туризму</i> , Мате, Загреб. 4. Цвијановић, Д. (2016), <i>Маркетинг у туризму</i> , Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др. Интерактивна предавања укључују анализе пословних случајева и примера из праксе, презентације, групне дискусије. Од студената се очекује активно учешће у настави, критичко размишљање, самостално проналажење и обрада стручног материјала, квантитативно-квалитативна анализа и држање излагања. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| практична настава | | усмени испт | 50 |
| колоквијум-и | 20 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм : Менаџмент у туризму, Менаџмент у хотелијерству (МАС) | | | |
| Назив предмета: Енглески језик за потребе академског писања | | | |
| Наставник/наставници: Александра Радовановић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Познавање енглеског језика на вишем средњем нивоу (Б2). | | | |
| Циљ предмета Предмет треба да пружи могућност студентима да овладају вештинама и техникама академског изражавања на енглеском језику у писаној форми. Како је намењен онима који желе да се баве научно истраживачким радом у домену туризма и хотелијерства, курс интегрише и специфични вокабулар ове научне области. Циљ предмета је: усвајање конвенција писања текстова у академско-научне сврхе на енглеском језику; развијање вештина и техника потребних за писање овог типа текстова; усвајање одговарајућег академског вокабулара; овладавање морфосинтаксичким структурама потребним за академско писање; оспособљавање студената за самостално писање радова на енглеском језику. | | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент разуме начин и стил писања академских радова на енглеском језику. Уме да користе најзначајније лексичке и морфо-синтаксичке елементе потребне при академском писању. Може самостално да напише асптракт и резиме рада из области туризма и хотелијерства на енглеском језику. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Процес академског писања и конвенције писања текстова у академско-научне сврхе на енглеском језику. Структура и стил различитих типова писаних текстова (стручни рад, научни рад, студија случаја). Организација и формирање параграфа (пасуса). Језички елементи (лексички, морфосинтаксички и синтагматски спојеви) типични за појединачне целине академских текстова (апстракт, увод, закључак, дискусија, закључак). Језички елементи попходни за дефинисање проблема, опис истраживачких метода, опис циљева рада, навођење примера, поређење и контрастирање, навођење резултата, описивања графика и табела, извођења закључка. Језички елементи потребни за адекватну аргументацију, изражавање ставова, парафразирање, резимирања, навођење литературе, као и начини постизања кохерентности текста. Граматичке партије којима се академски писани стил одликује: члан, глаголска времена, модални глаголи, пасив, прилози, бројеви, предлози. Типичне грешке приликом писања на енглеском језику (знаци интерпункције, погрешно употребљене речи, бројеви итд). <i>Практична настава</i> Часови вежби посвећени су практичној употреби енглеског језика у академским текстовима првенствено кроз вежбе писања текстова различите дужине, посебно апстраката и резимеа својих и/или туђих семинарских и научно-истраживачких радова, као и кроз решавање различитих задатака у вези са писаним текстом. Примена вештина читања (брзо читање ради разумевања одређене теме, брзог читања ради у потрази за одређеним информацијама) и анализирања аутентичних академских текстова на енглеском језику са циљем решавања постављених задатака, али и развијања критичког промишљања о структури и квалитету написаног текста. | | | |
| Литература Bailey, S. (2014). <i>Academic writing: A handbook for international students</i> . Routledge. Porter, D. (2009). <i>Check your vocabulary for academic English: all you need to pass your exams</i> . Bloomsbury Publishing. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања и вежбе се изводе комбинацијом више метода и приступа (еклектички метод). Настава је заснована на комуникативном приступу уз примену принципа наставе засноване на задацима. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 10 | усмени испит | - |
| колоквијум-и | 40 | | |
| домаћи радови | 5 | | |

| |
|--|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму |
| Назив предмета: Потрошачко право |
| Наставник/наставници: Андреј Мићовић |
| Статус предмета: изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: нема |
| Циљ предмета Упознавање студената са материјалноправним и процесноправним правилима којима се штите права потрошача. У прву групу правила спадају она којима се уређује правни однос између трговаца и потрошача односно заштита потрошача у области промета роба (уговор о продаји, уговори који се закључују изван пословних просторија и на даљину) и услуга (услуге од општег економског интереса, туристичке, финансијске), као и заштита потрошача од непоштене пословне праксе и неправичних уговорних одредби. У другу групу спадају она којима се уређује судска, вансудска, управна и институционална заштита потрошача. |
| Исход предмета Очекује се да студенти стекну теоријска знања о правима потрошача (право на задовољавање сопствених потреба, безбедност, обавештеност, избор, учешће, правну заштиту, едукацију, здраву и одрживу животну средину) и механизмима заштите тих права, путем општих (садржана у ЗЗП) и посебних потрошачких правила (налазе се у секторским или другим прописима који су повезани са заштитом потрошача), али и општих правила уговорног права. Крајњи исход учења је оспособљеност студената да успешно примене стечено теоријско знање у пракси, било да се налазе у улози трговаца или потрошача, односно пружалаца или корисника различитих услуга. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, предмет, развој, извори потрошачког права Начелна разматрања (појам потрошача, трговца, продавца, потрошачког уговора, права потрошача) Општа и посебна правила о доступности роба и услуга Заштита живота, здравља и сигурности потрошача Право информисања - законска обавеза информисања Право информисања – комерцијално право информисања Заштита потрошача у области промета роба – вануговорне и уговорне обавезе продавца Продаја изван пословних просторија и продаја на даљину Правни облици продаје на даљину Одговорност продавца и права потрошача ако роба има недостатке Заштита потрошача у области услуга – услуге од општег економског интереса Заштита потрошача у области услуга – финансијске услуге Неправичне уговорне одредбе Непоштена пословна пракса Облици заштите права потрошача – судска, вансудска, управна и институционална заштита <i>Практична настава</i> Појам, предмет, развој, извори потрошачког права Начелна разматрања (појам потрошача, трговца, продавца, потрошачког уговора, права потрошача) Општа и посебна правила о доступности роба и услуга Заштита живота, здравља и сигурности потрошача Право информисања - законска обавеза информисања Право информисања – комерцијално право информисања Колоквијум I Заштита потрошача у области промета роба – вануговорне и уговорне обавезе продавца Правни облици продаје на даљину Одговорност продавца и права потрошача ако роба има недостатке Заштита потрошача у области услуга Неправичне уговорне одредбе и непоштена пословна пракса Облици заштите права потрошача – судска, вансудска и институционална заштита Колоквијум II Комуитарна правила о заштити потрошача |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| Литература Мићовић, М., Мићовић, А., <i>Потрошачко право</i> , Врњачка Бања, 2018. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Настава се реализује кроз предавања и вежбе, комбинацијом различитих наставних метода, монолошке, дијалошке (дискутовање о одређеном теоријском или практичном питању из судске праксе), методе засноване на посматрању, текст-методе (анализирање релевантних правних прописа), методе практичних активности (симулације поступака пред различитим органима). | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 15 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 15 | | |
| колоквијуми | 20 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Економска политика | | | |
| Наставник/наставници: Миљан Лековић | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Уписане мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са теоријским и системским основама економске политике као примењене макроекономске научне дисциплине, са њеним циљевима, носиоцима и инструментима на националном и наднационалном нивоу. Посебна пажња биће усмерена на туристичку политику која, као сегмент економске политике, представља темељ развоја туристичке делатности. | | | |
| Исход предмета Разумевање улоге државе и међународних економских институција и организација у креирању економске политике и њеном стабилизационом дејству у привреди. Оспособљавање студената за рад у националним и међународним институцијама које одлучују о усмеравању економских токова у друштву, уз посебан осврт на усмеравање туристичких токова применом мера и инструмената туристичке политике. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и значај економске политике Циљеви економске политике Носиоци економске политике Инструменти економске политике Стабилизационо дејство економске политике Теоријске основе економске политике Фискална политика Монетарна политика Спољнотрговинска политика Политика девизног курса Појам и значај туристичке политике Циљеви туристичке политике Носиоци туристичке политике Инструменти туристичке политике Економска политика Европске уније Економска политика Републике Србије <i>Практична настава: Вежбе; Радни задаци; Други облици наставе</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи стабилизационог дејства економске политике, истраживању делотворности инструмената монетарне, фискалне, спољнотрговинске, девизне и туристичке политике, упоредној анализи економске политике Републике Србије и економске политике Европске уније и истраживању других питања од значаја за правилно конципирање и успешно спровођење економске политике. Након реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку предметног наставника и сарадника. | | | |
| Литература: Гњатовић, Д., Грбић, В. (2009). <i>Економска политика – теорија, анализа, примена</i> . Београд: Мегатренд универзитет. David L. Edgell, Sr, Maria Del Mastro Allen, Ginger Smith and Jason R. Swanson (2011). <i>Tourism Policy and Planning</i> . Taylor & Francis. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим разумевањем предметне материје. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | |
| колоквијуми | 50 | усмени испит | 40 |
| | | | |

| |
|--|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму |
| Назив предмета: Рурални туризам |
| Наставник/наставници: Драго Цвијановић |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: |
| Циљ предмета: Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о руралним подручјима, о одрживом развоју руралног туризма, који повезује више актуелних приоритета са циљем: диверзификације и ревитализације руралне економије; повећања конкурентности; поспешивања конкурентности; унапређења квалитета живота; очување културе и традиције; отварање радних места; заштита животне средине и јачање перформанси руралне заједнице. Да стекну увид у савремене трендове развоја руралног туризма у свету, земљама ЕУ и Србији. |
| Исход предмета: Студенти су оспособљени да препознају и идентификују потребе развоја руралног туризма и анимирају кључне друштвене групе за самостално креирање и примену оригиналних стратегија развоја на нивоу локалне руралне заједнице. Студенти ће савладати основна теоријска знања из руралног туризма као и практичних примера из најважнијих европских дестинација у циљу квалитетнијег управљања сеоским туризмом у Србији. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, врсте и карактеристике руралног туризма; Кључни елементи, аспекти и задаци развоја руралног туризма; Посебни облици руралног туризма; Предуслови за развој руралног туризма; Развој производа руралног туризма; Тржиште и главни клијенти руралног туризма; Квалитет и менаџмент услуга у руралном туризму; Организација, управљање и подстицај развоја руралног туризма; Промоција, маркетинг и нове технологије у руралном туризму; Систем образовања и обуке за рурални туризам; Инвестиције, финансирање и предузетништво у руралном туризму; Законска регулатива и заштита животне средине; Савремене тенденције и визија развоја руралног туризма у Србији и у свету. <i>Практична настава</i> Вежбе, Студијски истраживачки рад, SWOT анализа руралног туризма, Обилазак СТД и Етно села, |
| Литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Цвијановић, Д., Ружић, П., (2017): <i>Рурални туризам</i>, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Цвијановић, Д., (2016): <i>Маркетинг у туризму</i>, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 3. Тодоровић Марина, Штетић Снежана (2009): <i>Рурални туризам</i>, Географски Факултет, Београд 4. Штетић Снежана, Цвијановић, Д. и Шимичевић, Д. (2014). <i>Посебни облици туризма Дунавског региона Србије</i>. Институт за економику пољопривреде, Београд. 5. Војновић, Б., Цвијановић, Д. и Стефановић, В. (2012). <i>Развојни аспекти туристичке делатности</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. 6. Цвијановић, Д. (2014). <i>Туристичко тржиште у Дунавском региону</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. 7. Вујовић, С., Цвијановић, Д. и Штетић Снежана. (2012). <i>Дестинацијски концепт развоја туризма</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. 8. Чикић, Јована и Јовановић Тамара (2015): <i>Дифузија знања и развој руралног туризма у Војводини</i>. Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 9. Делић Јадранка, Цвијановић, Д., Прентовић, Р. (2017): <i>Утицај ловног туризма на заштићена подручја</i>, Универзитета у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 10. Cvijanović, D., Svetlana Ignjatijević, (2017): <i>Exploring the global competitiveness of agri-food sectors and Serbia's dominant presence: emerging research and opportunities</i>, Exploring the global competitiveness of agri-food sectors and Serbia's dominant presence: emerging research and opportunities, IGI Global, Hershey, PA: Business Science Reference. 11. Цвијановић, Д., Вујовић, С., Максимовић, Г. (2018): <i>Механизми и специфичности функционисања</i> |

понуде и тражње на туристичком тржишту, Развојна академија пољопривреде Србије, Београд.
 12. Цвијановић, Д., Аничих, Ј., Вукотић Светлана (2018): *Предузетништво младих и жена у Србији - туризам као изазов*, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.

| | | | |
|--|----------------------|----------------------|-------|
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе: | | | |
| Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 50 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 10 | | |

| | | | | |
|---|-----------------|----------------------|-------------------------------|---------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | | |
| Врста и ниво студија: Мастер академске студије | | | | |
| Назив предмета: Специфични облици туризма | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Димитровски Д. Дарко, Лакићевић С. Марија, Милићевић Снежана | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Услов: уписане мастер студије | | | | |
| Циљ предмета – Упознавање студената са разноврсним облицима туризма са фокусом на изградњи и јачању вештина које се односе на решавања проблема управљања у сваком индивидуалном обрађеном облику туризма, са свим специфичностима које он носи. | | | | |
| Исход предмета – Очекује се да ће студенти након реализације наставног програма бити оспособљени да разумеју разноврсност туристичких искуства и да на основу тога формирају конкурентан туристички производ. | | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у разумевање специфичних облика туризма и њихова типологија; Градски туризам; Пословни туризам; Културни туризам; Туризам догађаја (Манифестациони туризам); Здравствени туризам; Еко туризам; Авантуристички туризам, Рурални туризам; Вински и гастрономски туризам; Мрачни туризам (Дарк туризам); Спортски туризам; Транзитни туризам; <i>Практична настава</i> Вежбе: студије случајева, семинарски рад са презентацијама. | | | | |
| Литература 1. Rabotić, B. (2012). Selektivni oblici turizma. Beograd: Visoka turistička škola. 2. Hrabovski-Tomić, E. (2008). Selektivni oblici turizma. Sremska Kamenica: Fakultet za uslužni biznis | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: 1 |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Практични рад: 0 | Студијски истраживачки рад: 0 | |
| Методе извођења наставе Предавања, консултације за припремање испита и израду семинарских радова. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | поена 70 | Завршни испит | | поена 30 |
| Присуство предавањима и вежбама | 5 | писмени испит | | 40 |
| Активност у току предавања и вежби | 5 | | | |
| колоквијум-и | 30 | | | |
| семинар-и са презентацијама | 20 | | | |

| | | | |
|---|-----------------|----------------------|-------------------------------|
| Студијски програм: Менаџмент у туризму | | | |
| Врста и ниво студија: Мастер академске студије | | | |
| Назив предмета: Туризам и одрживи развој | | | |
| Наставник/наставници: Костић М. Марија, Луковић Милица | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: уписане мастер студије | | | |
| <p>Циљ предмета – Образовни циљ предмета је да студенти стекну потребна сазнања о условима и претпоставкама обезбеђења уравнотежености између заштите животне средине и економског развоја, кроз интеграцију заштите животне средине у све секторске политике, укључујући и политику развоја туризма, као сазнања да се савремени развој туризма, пре свега, темељи на изворном квалитету простора и ресурса, односно да туристичка привреда мора имати, као приоритетни задатак заштиту, унапређење и рационално коришћење простора и ресурса.</p> | | | |
| <p>Исход предмета – На основу садржаја који нуди овај предмет, студенти ће стећи компетенције да правилно валоризују природне потенцијале и да их ставе у функцију развоја туризма, да управљају процесима и активностима на плану пројектовања, организовања и функционисања туристичким капацитетима рационалним располагањем простора и ресурса. Стечене компетенције омогућавају да студент може да учествује у формулисању стратегије за максимизирање позитивних утицаја туристичког развоја у смислу његових нето користи, као и свођења еколошких и социјалних трошкова на минимум.</p> | | | |
| <p>Садржај предмета Теоријска настава Савремени трендови у развоју туризма; Мултидисциплинарни приступ одрживом развоју; Одрживи развој туризма (теоријски приступ, међународна искуства); Међузависност туризма и животне средине; Утицај климатских промена на туризам; Примена концепције одрживог развоја туризма у Србији; Друштвено одговорно пословање и туризам; Развој одрживог туризма заснованог на културно-историјској баштини; Политика одрживог развоја туризма (теоријски приступ, одабране земље, Србија); Примена инструмената политике заштите животне средине у туризму; Утицај процеса глобализације на одрживи развој туризма; Просторно планирање у функцији одрживог туризма.</p> <p>Практична настава Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација семинарских радова</p> | | | |
| <p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Костић, М., Милићевић, С. (2018), Екоменаџмент туристичке дестинације, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Стојановић, В. (2007): Одрживи развој туризма и животне средине, Природно-математички Факултет, Нови Сад Muller, H. (2004): Ekologija i turizam, povezanost područja i delovanja, Masmedia, Zagreb. | | | |
| Број часова активне наставе | | | Остали часови: 1 |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Практични рад: 0 | |
| | | | Студијски истраживачки рад: 0 |
| <p>Методе извођења наставе Метода дијалога као пут за успостављање критичког односа према проблематици, посматрање и сагледавање актуелног стања у туристичким дестинацијама, анализа и синтеза стања, бележење података о актуелним информацијама (нпр. на Интернету). Метода усменог излагања; метода разговора; текстуална метода; илустративно-демонстративна метода; теренски рад.</p> | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена 60 | Завршни испит | поена |
| | | Усмени испит | 40 |
| Активност у току предавања и вежби | 0-5 | | |
| колоквијум-и | 20-40 | | |
| семинар-и са презентацијама | 0-15 | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент у туризму | | | |
| Назив предмета: Туризам Европске уније | | | |
| Наставник/наставници: Марија С. Лакићевић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Упис на Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета Предмет је конципиран са циљем да студенти овладају најважнијим теоријским и практичним аспектима туристичке валоризације са нагласком на међусобно поређење Србије и Европске уније. Кроз садржај предмета и предвиђене облике рада, тежиште је стављено на упознавању студената са основним концептима европских интеграција, природним и антропогеним туристичким ресурсима Србије и Европске уније, као и утицај Европске уније на туристичку индустрију Србије. | | | |
| Исход предмета СТИЦАЊЕ ЗНАЊА И ВЕШТИНА У ОБЛАСТИ ТУРИЗМА КРОЗ ИЗУЧАВАЊЕ ТУРИЗМА ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ. Као крајњи исход очекује се проналажење могућности за укључивање Србије у туристичке токове Европске уније, као и валоризовање туризма у овом региону, а све у функцији унапређења туристичке понуде и тражње Србије. | | | |
| Садржај предмета Значај Европских интеграција за туристичку привреду, Предмет, циљ и задаци проучавања туризма у Србији, Понуда и тражња туризма у Европској унији и Србији, Промет туриста у Србији и Европској унији, Остварени економски ефекти од туризма, Повезаност туризма у Србији и Европској унији, Културни туризам у Европи, Одрживи развој туризма у Србији и Европској унији, Рурални туризам у Европској унији, Перспективе туризма у Србији и Европској унији, Предлози за унапређење туристичке привреде Србије <i>Теоријска настава</i> Презентација наставних јединица дефинисаних садржајем предмета <i>Практична настава</i> Вежбе, други облици наставе, презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената у анализи туристичке индустрије <i>Студијски истраживачки рад:</i> компаративна анализа туристичких детерминанти Србије и Европске уније, конвергенција туризма у Србији и Европској унији, анализа референтних туристичких центара у Србији и Европској унији, врсте туризма у Србији и Европској унији, | | | |
| Литература 1) Максин, М., Пуцар, М., Милијић, С., Кораћ, М. <i>Одрживи развој туризма у Европској унији и Србији</i> , Институт за архитектуру и урбанизам Србије, Београд, 2011. 2) Јанковић, С. <i>Европска унија и рурални развој Србије</i> , Институт за примену науке у пољопривреди, Београд, 2009. 3) Baldwin., R., Wyplosz, C. <i>Економија европских интеграција</i> , Дата статус, Београд, 2010. Додатна литература 1) Richards, G. (Ed.). <i>Cultural tourism in Europe</i> . Cab International, 1996. Шабић, Д. <i>Развојни процеси у Србији и Европској унији</i> , Географски факултет, Београд, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, студијски истраживачки рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 20 | | |

**КЊИГА ПРЕДМЕТА НА СТУДИЈСКОМ
ПРОГРАМУ МАСТЕР АКАДЕМСКИХ
СТУДИЈА НА ФАКУЛТЕТУ ЗА
ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ
БАЊИ ЗА СТИЦАЊЕ ДРУГОГ СТЕПЕНА
ВИСОКОГ ОБРАЗОВАЊА И АКАДЕМСКОГ
НАЗИВА МАСТЕР МЕНАџЕР**

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: МЕНАџМЕНТ У ТУРИЗМУ; МЕНАџМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ; ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: МЕТОДОЛОГИЈА НИР-А | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Ѓяатовић Е. Драгана | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Упис на Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са научним методом друштвених наука. Оспособљавање студената за израду пројекта научног истраживања у области хотелијерства и туризма, извођење истраживања, обраду и анализу емпиријских и квантитативних података, као и интерпретацију научних резултата. | | | |
| Исход предмета Способност самосталне концептуализације друштвене стварности и научне интерпретације одабраних емпиријских чињеница и квантитативних показатеља применом одговарајућих научних метода и модела. Оспособљеност за коришћење релевантне научне литературе и грађе и самосталну израду научног пројекта. Примена методологије научних истраживања друштвених наука у изради стручних и научних радова. | | | |
| Садржај предмета <ol style="list-style-type: none"> 1. Појам методологије и метода. 2. Искусвена истраживања друштвених појава 3. Класификација предмета, података и метода 4. Пројектовање истраживања 5. Истраживачки нацрти 6. Мерење у друштвеним истраживањима 7. Основи квалитативне методологије 8. Методи и технике искуственог истраживања. 9. Статистичка анализа података. | | | |
| Литература Проф. др Србобран Бранковић: <i>Методологија друштвеног истраживања</i> , Завод за уџбенике, Београд, 2014. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методe извођења наставе Предавања, вежбе, студијски истраживачки рад | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | посна |
| активност у току предавања | 10 | усмени испит | 30 |
| практична настава – израда пројекта истраживања | 40 | | |
| колоквијум-и | 20 | | |

| |
|---|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ |
| Назив предмета: ОБЛИЦИ И ТРЕНДОВИ ЗДРАВСТВЕНОГ ТУРИЗМА |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Живановић М. Сандра , Срзентић В. Зоран , Милићевић Р. Снежана |
| Статус предмета: Обавезан |
| Број ЕСПБ: 7 |
| Циљ предмета Упознавање студената са трендом развоја здравственог туризма који се креће од класичног бањског ка савременом појму здравственог туризма, који поред медицинске компоненте (превентивне, куративне, рехабилитације), укључује и друге компоненте (wellness, спорт, рекреацију, забаву, здраву исхрану и сл.) које могу привући не само болесног човека, него и здравог. Објашњавање студентима да се под здравственим туризмом подразумева привремена промена места сталног боравка ради здравствене превентиве, рехабилитације, коришћења различитих wellness третмана, као и најсложенијих медицинских захвата. |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су разне врсте масажа, козметичке услуге, фитнес, специфични режими исхране са дијето терапијом, психотерапијом, антистрес терапије, релаксације, али и сложене медицинске услуге, као што су оперативни захвати и стоматолошке интервенције у специјализованим здравственим установама. |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Општи појмови и облици здравственог туризма. Специфичности развоја здравственог туризма медицина у здравственим одмаралиштима. Историјат балнеотерапије. Балнеоклиматологија. Балнеологија. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Метеорологија и хумана биометеорологија. Биотропна временска стања и метеоротропизам. Метеоропатија и метеоропате. Биометеоролошка прогноза. Климатологија и хумана биоклиматологија. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори. Утицај климатских фактора на здравље човека. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода. Балнеотерапија. Утицај минералних вода на здравље човека. Индикације за балнеотерапију. Контраиндикације за балнеотерапију. Примена физикалне терапије у бањским условима. Здравствени, терапеутски и такмичарски спорт. Рекреација. Концепт wellness–а. Сличности и разлике Спа и Wellness туризма. Типови спа центара. Најчешћа понуда Спа и Wellness програма. Организација wellness туризма. Промоција wellness туризма. Најзначајније дестинације wellness туризма. Сличности и разлике wellness и медицинског туризма. Савремене оријентације wellness и медицинског туризма. Медицински туризам. Врста медицинских услуга у медицинском туризму. Планирање медицинског путовања. Међународна здравствена акредитација. Немедицинске услуге и медицинско-правна питања. Ризици медицинског путовања. Најзначајније дестинације медицинског туризма. Промоција медицинског туризма. Перспективе развоја здравственог туризма у Србији. <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских |

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| путовања. | | | |
| Литература Сандра Живановић , <i>Облици и трендови здравственог туризма</i> Милорад Јевтић и сарадници: <i>Балнеоклиматологија за економисте</i> . Комино траде.Краљево 2004. Smith. M, Laszlo P, et al. <i>Health and wellness tourism</i> , Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | | |
| практична настава | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | |

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | |
| Назив предмета: ДЕСТИНАЦИЈЕ ЗДРАВСТВЕНОГ ТУРИЗМА | | |
| Наставник: Милићевић Р. Снежана | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | |
| Услов: | | |
| Циљ предмета <p>Стицање знања о специфичностима развоја дестинација здравственог туризма. Предмет је конципиран тако да студенти стекну способност идентификовања различитих врста здравственог туризма, да се упознају са карактеристикама тржишта у здравственом туризму, са посебним акцентом на специфичности здравствено-туристичких производа. У оквиру предмета, студенти ће се упознати са савременим трендовима у здравственом туризму Европе. На основу примера добре праксе – примера европских дестинација здравственог туризма, студенти ће моћи да разумеју у ком правцу бање Србије могу да развијају туризам у будућности, са циљем постизања конкуретске предности на туристичком тржишту. Предмет проучавања је заокружен анализом главних учесника у развоју дестинација здравственог туризма.</p> | | |
| Исход предмета <p>Стицање најновијих теоријско-аналитичких и примењених знања из области развоја дестинација здравственог туризма, са посебним освртом на специфичности европских дестинација здравственог туризма, као и карактеристике бања Србије, као будућих дестинација здравственог туризма. Крајњи исход: способност имплементације стечених знања у функцији унапређења рада у пракси.</p> | | |
| Садржај предмета <u>Теоријска настава</u> <ul style="list-style-type: none"> - Појам и концепција здравственог туризма (Туризам и здравље; Основне карактеристике здравственог туризма; Бањски туризам; Wellness туризам; Медицински туризам); - Савремене тенденције у здравственом туризму Европе (Еволуција бањског туризма Европе; Карактеристике здравственог туризма у Европи; Примери бањског туризма у појединим земљама Европе: Бањски туризам у Чешкој Републици, Бањски туризам у Мађарској, Природна леčiliшта Словеније, Бањски сектор у Италији); - Карактеристике тржишта у здравственом туризму (Туристичка тражња; Туристичка понуда; Производ у здравственом туризму); - Дестинације здравственог туризма (Дефинисање туристичке дестинације; Елементи туристичке дестинације; Специфичности дестинација здравственог туризма); - Примери дестинација здравственог туризма у Европи (Чешка - Карлове Вари; Мађарска - Бања Хајдусобосло; Словенија - Терме Чатеж; Италија – Монтекатини Терме); - Бањски туризам у Србији; Врњачка Бања - будућа дестинација здравственог туризма; - Главни учесници у развоју дестинација здравственог туризма. <u>Практична настава</u> <p>Вежбе, Ангажовање студената на анализи примера из пословне праксе, Други облици наставе.</p> | | |
| Литература <p>1. Храбовски Томић, Е. <i>Дестинације здравственог туризма – са освртом на бање Војводине</i>, Прометеј, Нови Сад, 2006.</p> | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |

| | | | |
|--|--------------|----------------------|--------------|
| Методe извођења наставe | | | |
| Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, студије случајева, вежбе, самосталне и групне активности студената, семинарски радови, практична настава (посете дестинцијама здравственог туризма, сусрети са стручњацима из праксе) | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | - |
| активности у току вежби | 10 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | ----- | - |
| семинарски рад/студија случаја | 10 | ----- | - |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ОДНОСИМА ЗА КОРИСНИЦИМА ЗДРАВСТВЕНИХ УСЛУГА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Мандарић Јб. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: | | | |
| Циљ предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Упућивање студената у теоријски концепт и практичну примену развоја дугорочних маркетиншких односа, у концепт лојалности и дугорочне вредности купаца на туристичком тржишту и са улогом и значајем управљања кључним купцима на туристичком тржишту, као и са корисницима здравствених услуга;Оспособљавање студената за креирање и имплементацију стратегије развоја дугорочних односа са корисницима туристичких и/или здравствених услуга; | | | |
| Студенти ће разумети процес изградње и управљања односима са корисницима здравствених услуга. Анализираће се допринос лојалних корисника услуга бољим финансијским перформансама организације/привреде и развоју здравственог туризма. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Исход предмета је стицање знања студената о улози и значају изградње дугорочних односа са корисницима различитих туристичких услуга, са посебним акцентом на кориснике здравствених услуга. Студенти ће бити оспособљени да примене стечена маркетиншка знања са циљем привлачења, придобијања и неговања дугорочних односа са корисницима услуга у здравственом туризму. Као резултат учења, студенти ће стећи знање и вештине да препознају и управљају профитабилним сегментима на тржишту здравственог туризма. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Материја предмета је груписана у четири области: | | | |
| <ol style="list-style-type: none">Теоријске основе и оквири дугорочних маркетиншких односаКонцепт лојалности и дугорочне вредности купаца/корисника здравствених услугаСтратегија развоја дугорочних односа са корисницима туристичких услугаМенаџмент кључних корисника услуга здравственог туризма | | | |
| Литература | | | |
| <ol style="list-style-type: none">Ловрета, С., Петковић, Г., Берман, Б., Вељковић, С., Црнковић, Ј., Богетић, З. (2010), Менаџмент односа са купцима, Економски факултет у Београду и Дата Статус, Београд | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, вежбе, семинарски радови, студије случаја | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| Поена | | | |
| активност у току предавања | | 20 | усмени испит |
| Поена | | | 40 |
| колоквијум-и | | 40 | |
| Поена | | | |

| |
|--|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ |
| Назив предмета: ФИНАНСИЈСКИ МЕНАЏМЕНТ ЗДРАВСТВЕНИХ УСЛУГА |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Павловић Д. Владан |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: |
| Циљ предмета: Упознавање са проблематиком основа и принципа управљања финансијама са посебним фокусом на финансије као управљачки концепт у сегменту здравствених услуга. |
| Исход предмета Разумевање и савладавање финансијске функције, система управљања финансијама у сегменту здравствених услуга, разумевање техника за решавање практичних финансијских проблема и анализа финансијских одлука у сегменту здравствених услуга. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> треба да обухвати све кључне концепте и технике финансијског менаџмента, које укључују: I Систем управљања финансијама у здравству (Улога финансија у здравственим установама, Задачи и циљеви управљања финансијама); II Финансијска тржишта (Финансијска тржишта и учесници на финансијским тржиштима, Фактори развоја и модалитети финансијског тржишта, Инструменти и учесници финансијског тржишта); III Финансијско окружење (Институционално и привредно окружење и финансијско пословање здравствених установа, Монетарно-кредитни систем, Банкарски систем – врсте банкарских послова, врсте кредита и врсте банкарских услуга); IV Рачуноводство засновано на обрачунској (акруални метод) и готовинској основи (новчани метод); V Специфичности управљања трошковима у здравству (Примена система обрачуна трошкова по активностима (<i>ABC-Activity Based Costing</i>) у здравству); VI Политика инвестирања (Политика инвестирања, Појам инвестирања, Појам пројеката, Методи процене инвестиционих пројеката); VII Политика финансирања (Краткорочно финансирање и краткорочно задуживање, Дугорочно финансирање и дугорочно задуживање); VIII Концепти јавно-приватног партнерства у здравству; IX Евалуација финансијских перформанси у здравственим установама; <i>Практична настава</i> треба да обухвати практичну примену концепата и техника финансијског менаџмента изражене кроз практичне примере на вежбама, студије случаја (<i>Case studies</i>), коришћене ослањајући се на доступне случајеве из пословне праксе, групне дискусије и колоквијуме. |
| Литература 1. Gapenski C. Louis, (2008), <i>Healthcare finance: an introduction to accounting and financial management</i> , Foundation of the American College of Healthcare Executives, AUPHA, NAP, ISBN 978-1-56793-280-5; 2. Gruen Reinhold, Howarth Anne, (2005), <i>Financial Management in Health Services</i> , Open University Press McGraw-Hill Education, London School of Hygiene and Tropical Medicine, ISBN-13: 978 0 335 218516, ISBN-10: 0 335 218512; |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------|
| 3. Finkler A. Steven, Ward M. David, (2006), <i>Accounting fundamentals for health care management</i> , Jones and Bartlett Publishers, Inc., ISBN-13: 978-0-7637-2675-1, ISBN-10: 0-7637-2675-3; | | | |
| 4. Жаркић Јоксимовић Невенка, Бенковић Слађана, Милосављевић Милош, (2013), <i>Финансијски менаџмент</i> , Факултет организационих наука, Београд; | | | |
| Број часова активне наставе: | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | | |
| Интерактивна предавања, вежбе, рад у малим групама, дискусија о задатим темама, рад на рачунару; | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања и вежби | 10 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| студија случаја | 20 | | |
| | | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |

| | | | |
|--|-------|----------------------|----------------------|
| Студијски програм: : ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: ТУРИЗАМ И ОДРЖИВИ РАЗВОЈ | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија ; Лакићевић С. Марија ; Димитровски Д. Дарко | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Нема посебних услова | | | |
| Циљ предмета Образовни циљ предмета је да студенти стекну потребна сазнања о условима и претпоставкама обезбеђења уравнотежености између заштите животне средине и економског развоја, кроз интеграцију заштите животне средине у све секторске политике, укључујући и политику развоја туризма, као сазнања да се савремени развој туризма, пре свега, темељи на изворном квалитету простора и ресурса, односно да туристичка привреда мора имати, као приоритетни задатак заштиту, унапређење и рационално коришћење простора и ресурса. | | | |
| Исход предмета На основу садржаја који нуди овај предмет, студенти ће стећи компетенције да правилно валоризују природне потенцијале и да их ставе у функцију развоја туризма, да управљају процесима и активностима на плану пројектовања, организовања и функционисања туристичким капацитетима рационалним располагањем простора и ресурса. Стечене компетенције омогућавају да студент може да учествује у формулисању стратегије за максимизирање позитивних утицаја туристичког развоја у смислу његових нето користи, као и свођења еколошких и социјалних трошкова на минимум. | | | |
| Садржај предмета Теоријска настава Савремени трендови у развоју туризма; Мултидисциплинарни приступ одрживом развоју; Одрживи развој туризма (теоријски приступ, међународна искуства); Међузависност туризма и животне средине; Утицај климатских промена на туризам; Примена концепције одрживог развоја туризма у Србији; Друштвено одговорно пословање и туризам; Развој одрживог туризма заснованог на културно-историјској баштини; Политика одрживог развоја туризма (теоријски приступ, одабране земље, Србија); Примена инструмената политике заштите животне средине у туризму; Утицај процеса глобализације на одрживи развој туризма; Просторно планирање у функцији одрживог туризма. Практична настава Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација семинарских радова | | | |
| Литература 1. Стојановић, В. (2007): Одрживи развој туризма и животне средине, Природно-математички Факултет, Нови Сад 2. Muller, Н. (2004): Ekologija i turizam, povezanost područja i delovanja, Masmedia, Zagreb. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе Интерактивна метода; аудио-визуелна презентација | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 50 |
| практична настава | 5 | | |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар(и) | 10 | | |

| | | | |
|---|--|----------------------|--|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | |
| Назив предмета: БАЛНЕОКЛИМАТОЛОГИЈА | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Живановић М. Сандра ; Срзентић В. Зоран | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са балнеоклиматологијом, као научном дисциплином која проучава утицај и примену природних лековитих чинилаца (лековите воде, блато, и лековити климати) у превенцији, лечењу и рехабилитацији болести. Објашњавање студентима значај изучавања и анализе утицаја времена и климе на здравље људи, на начин живота, исхрану, избор занимања, на развој и пренос узрочника болести, одабир терапије, на јачање организма, али и на погоршање сезонских обољења. | | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да учествују у одабиру локације за здравствена одмаралишта, одабиру времена за медицинска туристичка путовања, чак и термина за одређену медицинску интервенцију. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на коришћење природних лековитих чиниоца, лековите минералне воде, пелоида и климе, у сврху профилаксе - превенције болести и терапије - лечења болести, која се спроводи у оквиру здравственог одмаралишта, обично у бањско-климатским лечилиштима, као комплекс мера и организованих терапијских процедура купања у води, пијења воде или удисања под утицајем одређених климатских фактора тог подручја. | | | |
| Садржај предмета: Теоријска настава: Историјат балнеотерапије. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Метеорофизиологија. Метеоропатологија. Метеоропрофилакса. Биотропна временска стања и метеоротропизам. Метеоропатија и метеоропате. Биометеоролошка прогноза. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори. Класификација климе. Климатофизиологија. Климатопатологија. Климатопрофилакса. Климатотерапија. Утицај климатских фактора на здравље човека. Утицај температуре, влажности ваздуха, електричног састава ваздуха, ваздушаног притиска, струјања ваздуха на здравље. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Балнеоклиматологија. Балнеологија. Минералне воде. Подела минералних вода. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода. Класификација лековитих минералних вода. Балнеотерапија. Купање (купке). Пијење минералне воде. Вагинална испирања, орошавања и клизме. Инхалације. Примена пелоида. Класификација пелоида. Биолошка дејства пелоида. Начин апликације пелоида. Утицај минералних вода на здравље човека. Приказ балнеотерапије код појединих обољења (обољења локомоторног система, кардиоваскуларног система, уринарног система, хематопоезног система, респираторног система, обољења коже, болести метаболизма - шећерне болести, болести имунолошког система). Индикације за балнеотерапију. Контраиндикације за балнеотерапију. Примена физикалне терапије у бањским условима. Кинезитерапија. Рекреација. Таласотерапија. Практична настава: Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних лековитих агенаса у превенцији, рехабилитацији и терапији различитих стања и болести, као и анализи утицаја времена и климе на здравље људи. | | | |
| Литература Сандра Живановић Облици и трендови здравственог туризма Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде.Краљево 2004. Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 2 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | |
| | | Завршни испит | |
| | | поена | |

| | | | |
|----------------------------|----|---------------|----|
| активност у току предавања | 10 | | |
| практична настава | | писмени испит | |
| Колоквијуми | 40 | усмени испит | 30 |
| Семинарски рад | 20 | | |

**КЊИГА ПРЕДМЕТА НА
СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ
МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**

ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ

**НА ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И
ТУРИЗАМ У ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА
СТИЦАЊЕ ДРУГОГ СТЕПЕНА ВИСОКОГ
ОБРАЗОВАЊА И СТРУЧНОГ НАЗИВА
МАСТЕР МЕНАџЕР**

| Р.бр. | Шифра предмета | Назив | Ужа научна, уметничка односно стручна област | Сем | Активна настава | | | | Ост. | ЕСПБ |
|-------------------------------|----------------|---|--|-----|-----------------|----|-----|----------|------|------|
| | | | | | П | В | ДОН | СИР/ ПИР | | |
| ПРВА ГОДИНА | | | | | | | | | | |
| 1. | 101 МУХ | Методологија НИР-а | Општа економија и привредни развој | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 2. | 101 МЗТ | Облици и трендови здравственог туризма | Општа медицина | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 3. | 102 МЗТ | Финансијска економија и здравствено осигурање | Општа економија и привредни развој | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| Бира се 1 од понуђена 4 | | | | | | | | | | |
| 4. | 103 МЗТ | Балнеоклиматологија | Општа медицина | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 5. | 104 МЗТ | Финансијски менаџмент здравствених услуга | Рачуноводство, ревизија и пословне финансије | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 6. | 105 МЗТ | Еколошки аспекти здравственог туризма | Примењена екологија | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 7. | 106 МЗТ | Регионални развој здравственог туризма | Општа економија и привредни развој | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| Бира се 1 од понуђена 4 | | | | | | | | | | |
| 8. | 109 МУТ | Туризам и одрживи развој | Екоменаџмент | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 9. | 107 МЗТ | Дестинације здравственог туризма | Пословна економија | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 10. | 108 МЗТ | Промоција здравих животних стилова | Општа медицина | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| 11. | 109 МЗТ | Исхрана са дијетотерапијом | Општа медицина | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| | | | | | | | | | | |
| 12. | 111 СИРЗТ | Студијско-истраживачки рад | Туристичко хотелски менаџмент | 2 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 5 |
| 13. | 112 СПЗТ | Стручна пракса | Туристичко хотелски менаџмент | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 3 |
| 14. | 113 ИРЗТ | Истраживачки рад на теоријским основама мастер рада | Туристичко хотелски менаџмент | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 |
| 15. | 114 МРЗТ | Мастер рад | Туристичко хотелски менаџмент | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 8 |
| Укупно часова активне наставе | | | | | 15 | 10 | 0 | 17 | 8 | |
| Укупно ЕСПБ | | | | | | | | | | 60 |

ОБАВЕЗНИ ПРЕДМЕТИ

| | | | |
|---|--|----------------------|---------------|
| Студијски програм : Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Методологија НИР-а | | | |
| Наставник/наставници: Пауновић В. Марија | | | |
| Статус предмета: Обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Упис на Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Основни циљ предмета је да студент мастер студија, у мери која му омогућава пројектовање научног истраживања и израду мастер рада у области економије и менаџмента, овлада методолошким знањима о основним методама научног сазнања и истраживања, општенаучним методама и методама за прикупљање података, различитим теоријско-методолошким приступима у истраживању, концептуализацији, пројектовању и реализацији научног истраживања, сређивању, обради и анализи података, научном закључивању и презентовању научних резултата. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студент разуме принципе истраживања, стекао је теоријско-методолошка и практична знања о условима, начинима и дометима коришћења различитих методологија, метода, модела и техника у научно-истраживачком бављењу релевантним феноменима и проблемима, уме да препозна адекватну литературу и направи њен преглед, има способност приступања, анализи и екстраковању информација из релевантних извора података. Студент самостално и са пуном одговорношћу води научно-стручне пројекте и планира и реализује истраживања. Оптимални исход овог предмета би био да студент, уз консултације с ментором и предметним наставником, напише предлог истраживања на задату тему и уради пројекат мастер рада. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Теоријски део | | | |
| Појам методологије и метода. Увод у академско писање и принципе истраживања. Дефинисање теме и предмета истраживања, истраживачког питања, хипотеза и циљева истраживања. Фазе истраживачког поступка. Врсте истраживачких нацрта. Методи и тржишта технике истраживања, класичних медија и интернета. Литература: избор, развијање критичког мишљења, навођење извора и различити стилови референцирања. Мерење у друштвеним истраживањима. Анализа квантитативних података. Анализа квалитативних података. Писање и презентовање радова. | | | |
| Практични део | | | |
| Израда истраживачког и семинарског рада. Статистичке методе и анализа кроз SPSS софтвер. Основе коришћења софтвера MAXQDA. | | | |
| Литература | | | |
| <div>1. Бранковић, С. (2014). Методологија друштвеног истраживања, Завод за уџбенике, Београд.</div> <div>2. Swales, J.M. & Feak, C.B. (2012). Academic writing for graduate students: essential tasks and skills - 3rd Edition.The University of Michigan Press, USA.</div> <div>3. Даниловић Неђо, Радосављевић Иван, Термиз Цевад, Гордић Миодраг (2016). Статистика у истраживању друштвених појава, Завод за издавање уџбеника, Београд.</div> <div>4. Gizzi, M.C., Radiker, S. (2021). The Practice of Qualitative Data, Research Examples Using MAXQDA, Berlin:MAXQDA Press, 1st Edition.</div> | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговара и дискусије, илустративно-демонстративна метода, консултације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| поена | | | поена |
| активност у току предавања | | 10 | писмени испит |
| 30 | | | 30 |
| практична настава | | | усмени испт |
| | | | |
| колоквијум-и | | 30 | |
| | | | |
| семинар-и | | 30 | |
| | | | |

| |
|---|
| Студијски програм : Здравствени туризам |
| Назив предмета: Облици и трендови здравственог туризма |
| Наставник/наставници: Живановић М. Сандра |
| Статус предмета: Обавезан |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Упис на Мастер академске студије |
| <p>Циљ предмета</p> <p>Циљеви овог предмета су усмерени на стицање вештина и специфичних знања у складу са савременим достигнућима у области здравственог туризма, као посебне гране туризма.</p> <p>Непосредни циљеви су упознавање студената са савременим трендовима здравственог туризма, природним лековитим факторима (минералне воде, пелоид, клима), начином деловања биоклиматских фактора на организам човека као и локацијама здравственог туризма (бањско климатска места, морска купалишта, леčiliшта и сл.).</p> |
| <p>Исход предмета</p> <p>Савладавање предвиђене материје и наставног програма омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на организацију и планирање медицинског путовања ради лечења, медицинске интервенције или сложених оперативних захвата у специјализованим здравственим установама, стоматолошке интервенције, другог лекарског мишљења као и успешно решавање питања смештаја, рехабилитације и опоравка болесника после лекарских захвата.</p> |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава:</i> Општи појмови и облици здравственог туризма. Специфичности развоја здравственог туризма, медицина у здравственим одмаралиштима. Историјат балнеотерапије. Балнеоклиматологија. Балнеологија. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Метеорологија и хумана биометеорологија. Биотропна временска стања и метеоротропизам. Метеоропатија и метеоропате. Биометеоролошка прогноза. Климатологија и хумана биоклиматологија. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори. Утицај климатских фактора на здравље човека. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода. Балнеотерапија. Утицај минералних вода на здравље човека. Индикације и контраиндикације за балнеотерапију. Примена физикалне терапије у бањским условима. Здравствени, терапеутски и такмичарски спорт. Рекреација. Концепт wellness-a. Сличности и разлике Спа и Wellness туризма. Типови спа центара. Најчешћа понуда Спа и Wellness програма. Организација wellness туризма. Промоција wellness туризма. Најзначајније дестинације wellness туризма. Сличности и разлике wellness и медицинског туризма. Савремене оријентације wellness и медицинског туризма. Медицински туризам. Врста медицинских услуга у медицинском туризму. Планирање медицинског путовања. Међународна здравствена акредитација. Немедицинске услуге и медицинско-правна питања. Ризици медицинског путовања. Најзначајније дестинације медицинског туризма. Промоција медицинског туризма. Перспективе развоја здравственог туризма у Србији.</p> <p><i>Практична настава:</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања и сл.</p> |
| <p>Литература</p> <p>Сандра Живановић. Облици и трендови здравственог туризма, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам, 2015</p> |

| | | | |
|---|--|----------------------|---------------|
| Сандра Живановић. Медицински туризам, издавач: Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, 2020 | | | |
| Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | |
| | | Практична настава: 2 | |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања и практична настава | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена | Завршни испит |
| | | | поена |
| активност у току предавања | | 5 | писмени испит |
| | | | - |
| практична настава | | 5 | усмени испт |
| | | | 30 |
| колоквијум | | 30 | |
| | | | |
| семинар-и | | 30 | |
| | | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 2 странице А4 формата | | | |

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | |
| Назив предмета: Финансијска економија и здравствено осигурање | | |
| Наставник/наставници: Пантић М. Немања | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | |
| Услов: Упис на Мастер академске студије | | |
| Циљ предмета <p>Циљ предмета је упознавање студената са комплексном структуром финансијског система и његовим елементима. Сагледавањем савремених финансијских токова студенти ће бити упознати са степеном достигнутог развоја финансијског система Републике Србије у односу на светска кретања. Студенти ће стећи увид у значај здравственог осигурања и начине његовог финансирања као и врстама здравственог осигурања. Посебан акценат ће бити стављен на истицање значаја здравственог осигурања из перспективе осигураваача али и осигураника. Анализираће се производи здравственог осигурања али и системи здравственог осигурања у Србији и свету.</p> | | |
| Исход предмета <p>Исход предмета је разумевање комплексне структуре финансијског система и значаја здравственог осигурања као и начина његовог финансирања. Такође, очекује се да ће студенти овладавањем теоријских знања у вези са здравственим осигурањем бити оспособљени за рад у домаћим али и међународним институцијама задуженим за здравствено осигурање.</p> | | |
| Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у финансијску економију; Елементи финансијског система; Карактеристике савремених финансијских токова; Место и улога осигурања у финансијском систему; Појам и значај здравственог осигурања; Врсте здравственог осигурања; Финансирање здравственог осигурања и здравствене заштите; Перспектива осигураника: Потреба за здравственим осигурањем; Перспектива осигураваача: Управљање ризицима; Производи здравственог осигурања; Системи здравственог осигурања у свету; Систем здравственог осигурања у Србији.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Вежбе, други облици наставе, презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената у анализи финансијских система и система здравственог осигурања у Србији и свету.</p> | | |
| Литература <p>Урошевић, Б. (2013). <i>Финансијска економија</i>. Београд: Економски Факултет у Београду.</p> <p>Picasso, E. (2014). <i>Health Insurance: Basic Acturial Models</i>. Switzerland, Springer International Publishing</p> <p>Ристић, К., Миленковић, С., Белокапић, П., Ристић, Ж. (2016). <i>Економија социјалног, здравственог и пензијског осигурања</i>, Београд, EtnoStil, Beograd</p> <p>Јовичић, К. (2014). Системи здравствене заштите и здравственог осигурања – Упоредноправна анализа у европским земљама, Београд, Институт за упоредно право, Београд</p> | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе <p>Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације. Часове предавања и вежби одликује интерактивни приступ и активно учешће студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим размеевањем предметне материје.</p> | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | |

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|---|-------|----------------------|-------|
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испт | 50 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 2 странице А4 формата | | | |

| | | | | |
|--|--|---------------------------|---------------------------|------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | | | |
| Назив предмета: Студијско-истраживачки рад | | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Здравствени туризам | | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | | |
| Услов: Уписан други семестар | | | | |
| Циљ предмета Продубљивање знања из области здравственог туризма путем теоријских и емпиријских истраживања, што подразумева преглед релевантне литературе и, уколико тема студијско истраживачког рада то налаже, прикупљање примарних и/или секундарних података и њихову обраду на основу одговарајуће методологије у циљу извођења закључака о предмету истраживања. Развој критичког размишљања и вештина формулисања препорука за побољшање стања у подручју истраживања. | | | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да самостално примењују претходно стечена знања из различитих подручја које су претходно изучавали, ради сагледавања структуре задатог проблема и његовој системској анализи у циљу извођењу закључака о могућим правцима његовог решавања. Кроз самостално коришћење литературе, студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавању различитих метода и радова који се односе на сличну проблематику. На тај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују проблеме у оквиру задате теме. | | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Проучавање стручне литературе из области интересовања, која се може односити на савремене тенденције у здравственом туризму, креирање вредности у здравственом туризму, права здрствених осигураника итд. <i>Практична настава</i> Емпиријско истраживање | | | | |
| Литература Научни часописи и друге публикације из дате области | | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: | |
| Методе извођења наставе Студијско истраживачки рад студент израђује у оквиру задате теме из области здравственог туризма која је дефинисана у договору са ментором. Током израде студијско истраживачког рада ментор може пружити додатна упутства студенту, упућивати на одређену литературу и усмеравати га у циљу израде квалитетног студијско истраживачког рада. У оквиру задате теме, студент по потреби врши и одређена емпиријска истраживања, уколико је то предвиђено задатком студијско истраживачког рада. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит | поена |
| | | | Завршни испит | 100 |

| | | | |
|---|-------|--|---------------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Стручна пракса | | | |
| Наставник/наставници: Милићевић Р. Снежана, Пантић М. Немања | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 3 | | | |
| Услов: Уписан одговарајући семестар | | | |
| Циљ предмета Стручна пракса треба студентима да омогући да се упознају са начином функционисања и пословања здравствених/туристичких установа/организација. Циљ стручне праксе је унапређење основних и стицање додатних знања студената у циљу обављања свакодневних пословних активности и решавања конкретних менаџерских проблема у реалном пословном окружењу кроз рад у здравственим/туристичким установама/организацијама. | | | |
| Исход предмета Увид у садржај делатности и начин пословања одређене здравствено/туристичке установе/организације; примена стечених теоријских знања и стицање/унапређе практичних искустава кроз рад са запосленима и менаџментом у здравственим/туристичким установама/организацијама; развијање пословних вештина и стручних компетенција потребних за самосталан рад са корисницима здравствено-туристичких услуга. | | | |
| Садржај предмета Стручна пракса се реализује кроз боравак и рад студената у релевантним здравственим/туристичким установама/организацијама (Специјалним болницама за превенцију, лечење и рехабилитацију у бањским и климатским местима, <i>Spa&Wellness</i> хотелима, <i>Spa&Wellness</i> центрима, Туристичким организацијама у бањским и климатским местима, итд). Пракса се може обављати у земљи и иностранству, по избору студената. Студент обавља праксу у различитим секторима у зависности од организационе структуре здравствене/туристичке установе/организације (менаџмент, маркетинг, продаја, финансије/рачуноводство, <i>Spa&Wellness</i> , итд). Током обављања праксе студенти воде Дневник праксе у коме уносе опис послова које обављају, своје закључке и запажања, а који контролише и на крају оверава ментор стручне праксе у здравственој/туристичкој установи/организацији и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе). | | | |
| Литература / | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе Практични рад студената у здравственим/туристичким установама/организацијама којим руководе ментор из установе/организације и предметни наставник на факултету (Руководилац праксе), уз обавезу вођења Дневника стручне праксе. | | | |
| Оцена знања: Описно | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | Одбрана Дневника стручне праксе – Потврда о обављеној стручној пракси | описно |

| | | | |
|--|--|--------------------|--------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Истраживачки рад на теоријским основама мастер рада | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Здравствени туризам | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Имплементација теоријско методолошких знања усмерених ка конкретизацији и решавању актуелних проблема у здравственом туризму. Упознавање студената са конкретном облашћу научне дисциплине кроз детаљну разраду једне теме из те области. Теоријски приступ и методолошко сагледавање проблема кроз аналитичко поступање. Оспособљавање студената за самосталан истраживачки и практичан рад у одређеној научној области. Намера је да се унапреди критично размишљање студената не само према актуелној проблематици која је предмет изучавања, већ и према сопственим предлозима решења конкретног проблема. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Могућност практичне примене стечених знања и имплементација доказаних претпоставки мастер рада. Оспособљавање студената да самостално примењују претходно стечена знања из различитих подручја која су претходно изучавали, ради сагледавања структуре задатог проблема и његове системске анализе у циљу извођења закључака о могућим правцима његовог решавања. Кроз самостално коришћење литературе, студенти проширују знања из изабраног подручја и проучавају релевантне методе у оквиру изучаване проблематике. На овај начин, код студената се развија способност да спроводе анализе и идентификују проблеме у оквиру задате теме. Практичном применом стечених знања код студената се развија способност да сагледају место и улогу туристичких радника у изабраном подручју, потребу за сарадњом са другим струкама и тимским радом. Полагањем дипломског мастер рада студент обезбеђује „проходност“ на докторске студије. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Садржај предмета је условљен темом дипломског мастер рада која се дефинише у договору са ментором. Студент проучава стручну литературу из области здравственог туризма и обавља опсежне анализе са циљем проналажења оптималног решења у складу са задатком мастер рада. Тема мастер рада може бити: теоријски проблем, апликативни проблем уочен у литератури и пракси, теоријско апликативни проблем. | | | |
| Литература | | | |
| У договору са ментором | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему из области туризма који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани мастер рад пред комисијом коју чине ментор и два наставника из научне области којој припада тема дипломског мастер рада. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | | Поена | Завршни испит |
| | | | поена |
| | | усмени испит | 100 |

| | | | |
|--|-------|--------------------|--------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Мастер рад | | | |
| Наставник/наставници: Сви наставници ангажовани на МАС Здравствени туризам | | | |
| Статус предмета: Обавезни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Положени сви испити предвиђени студијским програмом | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљеви израде и одбране мастер рада су да студент покаже да је овладао знањем и вештинама из области здравственог туризма као и да је оспособљен за самосталан истраживачки и практичан рад у својој научној области. Циљ је такође и унапређење критичног размишљање студената како према проблематици која је предмет изучавања тако и према сопственим предлозима. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти су на основу стечених знања оспособљени за самостално теоријско и практично сагледавање релевантних проблема као и за имплементацију стечених теоријских, методолошких и апликативних знања у области здравственог туризма. Имплементација стечених знања утиче на могућност сагледавања значаја запослених у сектору здравственог туризма али и потребу за тимским радом и међусобном сарадњом. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| Мастер рад представља истраживачки рад студента у коме он обрађује или теоријски, или апликативни или теоријско-апликативни проблем из области модула који студира. Мастер рад у писаној форми садржи увод, главни део рада, који подразумева приказ теоријских и практичних резултата који се односе на тему рада, закључак у коме студент износи резултате до којих је дошао кроз израду мастер рада и преглед литературе коришћене при изради рада. Обим и форма мастер рада су прописани општим актом Факултета. | | | |
| Литература | | | |
| У договору са ментором | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: | Практична настава: |
| Методе извођења наставе | | | |
| Мастер рад представља самосталан рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Ментор за израду и одбрану мастер рада формулише тему са задацима за израду мастер рада. Кандидат пријављује мастер рад, чију израду одобрава Наставно-научно веће Факултета. Кандидат у консултацијама са ментором самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је рад успешно урађен, кандидат брани рад пред комисијом, која се састоји од три члана, а након усвајања Извештаја о урађеном мастер раду од стране Наставно-научног већа. Процедура и поступак пријаве, израде и одбране мастер рада су дефинисани општим актом Факултета | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | поена |
| | | усмени испит | 100 |

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

| |
|--|
| Студијски програм : Здравствени туризам |
| Назив предмета: Балнеоклиматологија |
| Наставник/наставници: Живановић М. Сандра, Луковић С. Милица |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Упис на Мастер академске студије |
| <p>Циљ предмета</p> <p>Упознавање студената са балнеоклиматологијом, као научном дисциплином која проучава утицај и примену природних лековитих чинилаца (лековите воде, блато, и лековити климати) у превенцији, лечењу и рехабилитацији болести, као и упознавање са природним лековитим ресурсима Србије. Објашњавање студентима значаја изучавања и анализе утицаја свакаког леквитог фактора по на особ, са акцентом на утицај времена и климе на здравље људи, на начин живота, исхрану, избор занимања, на развој и пренос узрочника болести, одабир терапије, на јачање организма, али и на погоршање сезонских обољења. Студенти ће бити упознати и са иновативним балнеоклиматским процедурама, попут примене лековитог биља у савременим балнеолошким центрима.</p> |
| <p>Исход предмета</p> <p>Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да учествују у одабиру локације за здравствена одмаралишта, одабиру времена за медицинска туристичка путовања, чак и термина за одређену медицинску интервенцију. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на коришћење природних лековитих чиниоца, лековите минералне воде, пелоида и климе, у сврху профилаксе - превенције болести и терапије - лечења болести, која се спроводи у оквиру здравственог одмаралишта, обично у бањско-климатским лечилиштима, као комплекс мера и организованих терапијских процедура купања у води, пијења воде или удисања под утицајем одређених климатских фактора тог подручја.</p> |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Историјат балнеотерапије. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Основни појмови балнеологије. Преглед природних лековитих ресурса Србије (Минералне воде, пелоиди, лековити гасови). Вода као лековити ресурс: Минералне воде. Подела минералних вода. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода. Балнеотерапија. Купање (купке). Пијење минералне воде. Вагинална испирања, орошавања и клизме. Утицај минералних вода на здравље човека. Клима као ресурс: Основи хумане биоклиматологије, медицинска метеорологија, метеропатологија. Класификација климе. Карактеристике климе Србије. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори. Утицај климатских фактора на здравље човека. Утицај температуре, влажности ваздуха, електричног састава ваздуха, ваздушаног притиска, струјања ваздуха на здравље. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Биотропна временска стања и метеоротропоизам. Метеоропатија и метеоропате. Биометеоролошка прогноза. Климатофизиологија. Климатопатологија. Климатопрофилакса. Климатотерапија. Лековити пелоиди: Основни појмови и настанак пелоида. Класификација пелоида. Начин апликације пелоида. Биолошка дејства пелоида. Примена неконвенционалних природних лековитих ресурса (фитотерапија, терапијау природи). Приказ балнеотерапије код појединих обољења (обољења локомоторног система, кардиоваскуларног система, уринарног система, хематопоезног система, респираторног система, обољења коже, болести метаболизма - шећерне болести, болести имунолошког система). Индикације за балнеотерапију. Контраиндикације за балнеотерапију.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Идентификација и картирање природних лековитих ресурса Србије. Презентације допунских информација</p> |

и практичних примера клиничке примене природних лековитих агенаса у превенцији, рехабилитацији и терапији различитих стања и болести, као и анализи утицаја времена и климе на здравље људи.

Литература

1. Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде.Краљево 2004.
2. Дејан Нешић и сардници: Балнеоклиматологија Врњачке бање, Врњачка бања, 2004.
3. Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009.

Број часова активне наставе

Теоријска настава: 3

Практична настава: 2

Методe извођења наставе

Видео презентација, домаћи задаци и анализа студија случаја, консултације. Израда семинарског рада на одабране теме повезане са практичном применом природних лековитих чинилаца.

Оцена знања (максимални број поена 100)

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|----------------------------|-----------|---------------|-----------|
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | / |
| практична настава | / | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 30 | | |

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....

*максимална дужна 2 странице А4 формата

| |
|--|
| Студијски програм: Здравствени туризам |
| Назив предмета: Финансијски менаџмент здравствених услуга |
| Наставник: Александра Б. Митровић |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Уписане Мастер академске студије |
| Циљ предмета: Савладавање основа и принципа управљања финансијама са посебним фокусом на финансије као управљачки концепт. Усвајање нове стручне терминологије и практичних аспеката рада у управљању финансијама менаџера у сегменту здравствених услуга. |
| Исход предмета Разумевање функционисања финансијске функције и система управљања финансијама у предузећу, што пружа неопходни основ за обављање послова везаних за управљање финансијама у сепменту здравствених услуга. Такође, стиче се основ за обављање послова везаних за функционисање финансијског тржишта, инвестирање, финансирање, политику дивиденди и финансијско планирање и анализу у сегменту здравствених услуга. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> треба да обухвати све кључне концепте и технике финансијског менаџмента, које укључују: I Систем управљања финансијама у здравству (Улога финансија у здравственим установама, Задачи и циљеви управљања финансијама); II Финансијска тржишта (Финансијска тржишта и учесници на финансијским тржиштима, Фактори развоја и модалитети финансијског тржишта, Инструменти и учесници финансијског тржишта); III Финансијско окружење (Институционално и привредно окружење и финансијско пословање здравствених установа, Монетарно-кредитни систем, Банкарски систем – врсте банкарских послова, врсте кредита и врсте банкарских услуга); IV Рачуноводство засновано на обрачунској (акруални метод) и готовинској основи (новчани метод); V Специфичности управљања трошковима у здравству (Примена система обрачуна трошкова по активностима (<i>ABC-Activity Based Costing</i>) у здравству); VI Политика инвестирања (Политика инвестирања, Појам инвестирања, Појам пројеката, Методи процене инвестиционих пројеката); VII Политика финансирања (Краткорочно финансирање и краткорочно задуживање, Дугорочно финансирање и дугорочно задуживање); VIII Концепти јавно-приватног партнерства у здравству; IX Евалуација финансијских перформанси у здравственим установама; X Финансијска анализа у здравственим установама; <i>Практична настава</i> треба да обухвати практичну примену концепата и техника финансијског менаџмента изражене кроз практичне примере на вежбама, студије случаја (<i>Case studies</i>), коришћене ослањајући се на доступне случајеве из пословне праксе, групне дискусије и колоквијуме. |
| Литература 1. Жаркић Јоксимовић Невенка, Бенковић Слађана, Милосављевић Милош, (2013), <i>Финансијски менаџмент</i> , Факултет организационих наука, Београд; 2. Кнежевић, С., Митровић, А., Вујић, М., Гргур, А. (2019), <i>Анализа финансијских извештаја</i> , самостално издање аутора, Београд : С. Кнежевић, 2019 (Ваљево : Ваљевопринт) + 1 електронски оптички диск (CD-ROM); 3. Gapenski C. Louis, (2008), <i>Healthcare finance: an introduction to accounting and financial management</i> , Foundation of the American College of Healthcare Executives, AUPHA, NAP; 4. Gruen Reinhold, Howarth Anne, (2005), <i>Financial Management in Health Services</i> , Open University Press |

McGraw-Hill Education, London School of Hygiene and Tropical Medicine;
 5. Finkler A. Steven, Ward M. David, (2006), *Accounting fundamentals for health care management*, Jones and Bartlett Publishers, Inc.;

Број часова активне наставе:

Теоријска настава: 3

Практична настава: 2

Методе извођења наставе

Метода усменог излагања, метода разговара, метода писања, метода практичних радова и др. Предавања се комбинују са интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави.

Оцена знања (максимални број поена 100)

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|------------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| активност у току предавања и вежби | 10 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинарски рад | 10 | | |
| | | | |

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....

*максимална дужна 1 страница А4 формата

| | | | |
|---|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | | |
| Назив предмета: Еколошки аспекти здравственог туризма | | | |
| Наставник/наставници: Луковић С. Милица, Костић М. Марија | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | |
| Услов: Упис на Мастер академске студије | | | |
| Циљ предмета <p>Образовни циљ предмета је да студенти кроз теоријску наставу и примере из праксе стекну сазнања о основним појмовима и принципима екологије, повезаности и одржавања еколошких процеса и интеркција у природи као важног елемента очуване животне средине и предуслова за за здрав живот. Такође, циљ је да се студенти упознају са глобалним еколошким проблемима и утицајем на здравље човека. Изучавање овог предмета треба да обезбеди дубље разумевање међусобне повезаности човека и природе, као и да пружи увид у еколошки очуване пределе и природне ресурсе као предуслова развој здравственог туризма.</p> | | | |
| Исход предмета <p>На основу садржаја који нуди овај предмет, студенти ће стећи компетенције да самостално препознају еколошке ризике, али и еколошки очуване пределе и њихове потенцијале који благотворно делују на здравље човека и да исте ставе у функцију развоја и промоције здравственог туризма. Сечена знања изучавањем еколошких аспеката здравственог туризма студентима ће омогућити боље разумевање значаја очувања природног окружења и вишеструких користи које пружа за здравље.</p> | | | |
| Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Екологија- основни појмови. Елементи животне средине од значаја за развој здравственог туризма. Извори загађења животне средине и глобални еколошки проблеми и утицај на здравље. Основни појмови екотоксикологије. Интеракција животна средина- здравље-туризам. Анализа услуга екосистема у функцији здравља и здравственог туризма. Еколошки аспекти светских и националних центара здравственог туризма. Еколошки очувани предели у функцији здравља. Међународни и национални прописи у области животне средине и јавног здравља</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа утицаја загађења воде, ваздуха, земљишта на здравље људи. Значај еколошки очуваних предела за здравље људи. Идентификација еколошки вредних простора на глобалном и локалном нивоу као потенцијалних центара здравственог туризма. Анализа различитих примера светских и националних центара здравственог туризма.</p> | | | |
| Литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Пешић Снежана, Основи екологије, ПМФ Универзитета у Крагујевцу, 2011. 2. Станковић Стеван, Бање Србије, Делфи, 2009. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе <p>Предавања, студије случајева, самосталне и групне активности студената, студијски истраживачки рад, консултације за припремање испита и израду семинарских радова.</p> | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | / |

| | | | |
|---|-----------|-------------|-----------|
| практична настава | / | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 30 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 2 странице А4 формата | | | |

| |
|---|
| Студијски програм: Здравствени туризам |
| Назив предмета: Регионални развој здравственог туризма |
| Наставник/наставници: Лакићевић С. Марија, Пантовић В. Данијела |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Упис на Мастер академске студије |
| <p>Циљ предмета</p> <p>Предмет је конципиран са циљем да продуби неопходна теоријска знања, али и практичне аспекте регионалног развоја у здравственом туризму. Разумевање веза које постоје између регионалних неједнакости и привредног раста веома је важно за креаторе туристичке политике и у сегменту вођења политике здравственог туризма. Кроз садржај предмета и предвиђене облике рада, тежиште је стављено на упознавању студената са концептима регионалног развоја и ресурса здравственог туризма Србије и Европске уније у функцији разумевања утицаја алтернативних конкурентних решења из домена здравственог туризма.</p> |
| <p>Исход предмета</p> <p>Савладавањем програма предмета, студенти ће бити оспособљени да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализирају пословно окружење здравственог туризма у Србији и Европи, - разумеју и примене концепт здравственог туризма на креирање туристичке политике, - схвате и валоризују здравствени туризам по његовим различитим категоријама: спа, велнес и медицински туризам; - управљају регионалним аспектима здравственог туризма на националном и регионалном нивоу. <p>Поред наведеног, сврха предмета је да припреми студенте за послове регионалног планирања у здравственом туризму, као и да оспособи студенте за израду, имплементацију и координацију пројеката и стратегија регионалног развоја здравственог туризма, на начин који одговара практичној примени знања и вештина неопходних за осмишљавање и спровођење регионалних развојних програма. Изучавајући управљање регионалним развојем у здравственом туризму, студенти ће бити оспособљени за руковођење капацитетима у националним, регионалним и локалним нивоима, на стратешким, истраживачким и одговорним позицијама.</p> |
| <p>Садржај предмета</p> <p>Теоријско-методолошки контекст регионалног развоја, Кохезиона политика ЕУ, Регионална политика и туризам, Туризам и регионална конвергенција, Идентификовање SPA и WELLNESS културе, Здравствени туризам и регионални развој, Кластери у функцији развоја регионалног медицинског, wellness и SPA туризма, Туризам и регионални развој wellness и SPA региона у ЕУ, Туризам и регионални развој wellness и SPA региона у Србији, Стратегија развоја медицинског, wellness и SPA туризма Србије.</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Презентација наставних јединица дефинисаних садржајем предмета</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Вежбе, други облици наставе, презентација допунских информација и практичних примера, ангажовање студената у анализи туристичке индустрије</p> <p><i>Студијски истраживачки рад:</i> компаративна анализа туристичких детерминанти wellness и SPA региона у ЕУ, конвергенцијарегиона wellness и SPA у Србији и Европској унији, анализа референтних туристичких центара здравственог туризма у Србији и Европској унији</p> |
| <p>Литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Williams A., Montanari A. (Eds.). (1995). <i>European Tourism: Regions, Spaces and Restructuring</i>, John Wiley & Sons Ltd., London. 2) Пинџо., Р., Кнежевић., М. (2021). <i>Приручник за планирање развоја туризма у јединицама локалне самоуправе</i>, Стална конференција градова и општина, Београд. 3) Јакопин., Е. (2007), <i>Политика и методи регионалног развоја</i>, Економски факултет Београд, Београд. 4) Kunst., I., Tomljenović., R., (2011). <i>Uloga zdravstvenog turizma u podizanju konkurentnosti ruralnih</i> |

područja RH, Zagreb.

5) Радуловић, Д., (2014), Регионална политика и регионални развој 1 - Европска унија, HERA EDU.

6) Ковачевић, Б., (2009), Место и улога региона у политичком и економском смислу ЕУ, Завод за уџбенике.

Додатна литература

7) Giaoutz, M., Nijkamp, P. (Eds.), (2006). *Tourism And Regional Development: New Pathways*, Ashgate Publishing Company, Aldershot, Burlington.

8) Melanie Smith, Laszlo Puczko. (2014). *Health, Tourism and Hospitality Spas*, Wellness and Medical Travel, Routledge

9) Peris-Ortiz, Marta, Alvarez-Garcia, Jose (Eds.), (2015). *Health and Wellness Tourism Emergence of a New Market Segment*. Springer.

10) Аранђеловић,З., Глигоријевић,Ж., (2010), *Регионална економија*, Економски факултет Универзитета у Нишу, Ниш.

Број часова активне наставе

Теоријска настава: 3

Практична настава: 2

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, студије случајева, самосталне и групне активности студената, студијски истраживачки рад

Оцена знања (максимални број поена 100)

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|----------------------------|-----------|---------------|-----------|
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | / |
| практична настава | 5 | усмени испит | 40 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 20 | | |

| | | | | |
|---|----------|------------------|-------------------------------|------------------|
| Студијски програм: ЗДРАВСТВЕНИ ТУРИЗАМ | | | | |
| Врста и ниво студија: Мастер академске студије | | | | |
| Назив предмета: Туризам и одрживи развој | | | | |
| Наставник (Презиме, средње слово, име): Костић М. Марија, Луковић С. Милица | | | | |
| Статус предмета: Изборни | | | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | | | |
| Услов: уписане мастер аакадемске студије | | | | |
| Циљ предмета – Образовни циљ предмета је да студенти стекну потребна сазнања о условима и претпоставкама обезбеђења уравнотежености између заштите животне средине и економског развоја, кроз интеграцију заштите животне средине у све секторске политике, укључујући и политику развоја туризма, као сазнања да се савремени развој туризма, пре свега, темељи на изворном квалитету простора и ресурса, односно да туристичка привреда мора имати, као приоритетни задатак заштиту, унапређење и рационално коришћење простора и ресурса. | | | | |
| Исход предмета – На основу садржаја који нуди овај предмет, студенти ће стећи компетенције да правилно валоризују природне потенцијале и да их ставе у функцију развоја туризма, да управљају процесима и активностима на плану пројектовања, организовања и функционисања туристичким капацитетима рационалним располагањем простора и ресурса. Стечене компетенције омогућавају да студент може да учествује у формулисању стратегије за максимизирање позитивних утицаја туристичког развоја у смислу његових нето користи, као и свођења еколошких и социјалних трошкова на минимум. | | | | |
| Садржај предмета | | | | |
| Теоријска настава | | | | |
| Савремени трендови у развоју туризма; Мултидисциплинарни приступ одрживом развоју; Одрживи развој туризма (теоријски приступ, међународна искуства); Међузависност туризма и животне средине; Утицај климатских промена на туризам; Примена концепције одрживог развоја туризма у Србији; Друштвено одговорно пословање и туризам; Развој одрживог туризма заснованог на културно-историјској баштини; Политика одрживог развоја туризма (теоријски приступ, одабране земље, Србија); Примена инструмената политике заштите животне средине у туризму; Утицај процеса глобализације на одрживи развој туризма; Просторно планирање у функцији одрживог туризма. | | | | |
| Практична настава | | | | |
| Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад, Презентација семинарских радова | | | | |
| Литература | | | | |
| 1. Костић, М., Милићевић, С. (2018), Екоменаџмент туристичке дестинације, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | | | |
| 2. Стојановић, В. (2011), туризам и одрживи развој, Природно-математички Факултет, Нови Сад | | | | |
| 3. Muller, H. (2004): Ekologija i turizam, povezanost područja i delovanja, Masmedia, Zagreb. | | | | |
| Број часова активне наставе | | | | Остали часови: 1 |
| Предавања: 3 | Вежбе: 2 | Практични рад: 0 | Студијски истраживачки рад: 0 | |
| Методе извођења наставе | | | | |
| Предавања, консултације за припремање испита и израду семинарских радова. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| Предиспитне обавезе | | поена 60 | Завршни испит | поена 30 |
| Присуство предавањима и вежбама | | 5 | писмени испит | 40 |
| Активност у току предавања и вежби | | 5 | | |
| колоквијум-и | | 30 | | |

| | | | |
|-----------------------------|----|--|--|
| семинар-и са презентацијама | 20 | | |
|-----------------------------|----|--|--|

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: Здравствени туризам | | |
| Назив предмета: Дестинације здравственог туризма | | |
| Наставник/наставници: Милићевић Р. Снежана | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | |
| Услов: Упис на мастер академске студије | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о специфичностима дестинација здравственог туризма, као и савременим трендовима развоја здравствено-туристичких производа у бањама Европе. | | |
| Исход предмета Након успешно савладаног предмета, студенти ће бити у стању да разумеју: основне карактеристике развоја дестинација здравственог туризма, концепт и врсте здравственог туризма, савремене тенденције у здравственом туризму Европе, карактеристике тржишта у здравственом туризму, као и специфичности развоја савременог здравствено-туристичког производа. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> Појам и концепција здравственог туризма (Туризам и здравље; Основне карактеристике здравственог туризма; Бањски туризам; Wellness туризам; Медицински туризам); Савремене тенденције у здравственом туризму Европе (Еволуција бањског туризма Европе; Карактеристике здравственог туризма у Европи; Примери бањског туризма у појединим земљама Европе: Бањски туризам у Чешкој Републици, Бањски туризам у Мађарској, Природна лечилишта Словеније, Бањски сектор у Италији); Карактеристике тржишта у здравственом туризму (Туристичка тражња; Туристичка понуда; Производ у здравственом туризму); Дестинације здравственог туризма (Дефинисање туристичке дестинације; Елементи туристичке дестинације; Специфичности дестинација здравственог туризма); Примери дестинација здравственог туризма у Европи (Чешка - Карлове Вари; Мађарска - Бања Хајдусобосло; Словенија - Терме Чатеж; Италија – Монтекатини Терме); Бањски туризам у Србији; Врњачка Бања - будућа дестинација здравственог туризма; Главни учесници у развоју дестинација здравственог туризма. <i>Практична настава</i> <ul style="list-style-type: none"> Семинарски рад са презентацијом – студија случаја, Други облици наставе. | | |
| Литература Милићевић, С. (2015), Од традиционалних бањских лечилишта до дестинација здравственог туризма, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
| Методе извођења наставе | | |

Интерактивна предавања кроз аудио-визуелне презентације, консултације за припремање испита и израду семинарских радова.

Оцена знања (максимални број поена 100)

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|---|--------------|----------------------|--------------|
| активност у току предавања и вежби | 10 | писмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 40 | усмени испт | / |
| семинар-и са презентацијама | 20 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 2 странице А4 формата | | | |

| |
|---|
| Студијски програм: Здравствени туризам |
| Назив предмета: Промоција здравих животних стилова |
| Наставник/наставници: Живановић М. Сандра |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Упис на мастер академске студије |
| Циљ предмета Предмет је конципиран са циљем упознавање студената са принципима промоције здравих животних стилова (физичка активност, правилна исхрана, превенција болести зависности, довољан сан, хигијена руку, тела , уста и зуба и редовне контроле здравственог стања као и редовно узимање прописане терапије), ефектима њихове примене у превенцији хроничних незаразних болести и унапређења здравља. Крајњи циљ је да усвојена теоријска и практична знања примењена у пракси омогуће побољшање квалитета живота корисника услуга здравственог туризма. |
| Исход предмета Стицање најновијих теоријско-аналитичких и примењених знања из области промоције здравих животних стилова са посебним освртом на специфичности европских дестинација здравственог туризма, као и карактеристике бања Србије, као будућих дестинација здравственог туризма. Сечена теоријска знања студентима дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на коришћење свих ресурса (здравственог одмаралишта, обично у бањско-климатским лечилиштима), у сврху унапређења здравља и промоције здравих животних стилова. Крајњи исход: способност имплементације стечених знања у функцији унапређења рада у пракси. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Историјат, развој и основни појмови. Дефиниције и врсте здравих животних стилова. Промоција здравља и здравих животних стилова. Принципи промоције. Приступи у остварењу концепта промоције здравља. Јачање акције у заједници и развој личних вештина битних за промоцију здравих животних стилова. Остварење стратегије промоције у пракси. Промоција и значај правилне исхране. Промоција и значај физичке активности. Физичка активност као важан чинилац и неодојиви елемент здравих стилова живота и њена прилагођеност могућностима и општем здравственом стању. Мерење физичког благостања и спречавање озбиљних болести. Значај рекреативних активности. Одржавање нормалне телесне масе. Методе. Значај и последице. Промоција менталног благостања и среће. Значај менталне стабилности. Превенција болести зависности. Последице конзумирања дувана , алкохола и опојних дрога. Значај комбинације едукативне и еколошке подршке за акције и за услове који воде ка здрављу. Утицај и значај глобализације на стратегију и развој планова промоције здравих животних стилова. <i>Практична настава</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера промоције здравих животних стилова као и анализе утицаја њихове примене и позитивних ефеката на здравље људи. |
| Литература Симић С. Социјална медицина, Медицински факултет Универзитета у Београду, 2012. |

Smith, Melanie; Puczko Laszlo. Health, Tourism and Hospitality: Spas, Wellness and Medical Travel, Routledge, 2013.

Todd Maria. Handbook of medical tourism program development: developing globally integrated health system, 2012.

| | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 2 |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, консултације

Оцена знања (максимални број поена 100)

| | | | |
|----------------------------|-------|---------------|-------|
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 30 |
| практична настава | 5 | усмени испт | |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 20 | | |

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....

*максимална дужна 2 странице А4 формата

| |
|---|
| Студијски програм : Здравствени туризам |
| Назив предмета: Исхрана са дијетотерапијом |
| Наставник/наставници: Луковић С. Милица |
| Статус предмета: Изборни |
| Број ЕСПБ: 8 |
| Услов: Упис на Мастер академске студије |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним појмовима из науке о исхрани. Омогућити студентима да разумеју значај исхране за физичко и ментално здравље човека и смештај исхране у контекст туризма, кроз утицај на здравље људи, превенцију болести и дијетотерапију, али и фактор атрактивности дестинације. Упознавање са принципима здравствено безбедне хране, правилне исхране и болестима које су изазване неправилном исхраном; упознавање са основним проблемима дијететике и нутриције у туризму; упознавање са свим аспектима здравствене безбедности хране. |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности утицаја фактора хране и исхране на људско здравље као неопходног елемента за туризам, посебно здравствени туризам. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења фактора исхране (минералних вода, вода за пиће, хране, исхране, физичке активности итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су исхрана-дијетопротекција и дијетотерапија, различити облици и врсте физичке активности, превенција алиментарних обољења и др. |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Општи појмови и историјски развој исхране. Исхрана у различитим културама и верама. Макронутритивни-угљени хидрати, масти и беланчевине. Микронутритивни-витамини и минерали. Вода за пиће. Минералне воде. Намирнице. Адитиви у храни. Правилна исхрана. Пирамида исхране. Здравствена безбедност хране. Контаминација хране. Алиментрана обољења. Алергије и интолеранције на храну. Нутригеномика и нутригенетика. Болести неправилне исхране. Гојазност. Исхрана као мера превенције хроничних незаразних болести. Системи квалитета. Испитивање исхране и стања исхрањености. Планирање исхране за различите категорије људи. Основни принципи дијетотерапије. Дијете. Дијететски суплементи и функционална храна. Исхрана и кардиоваскуларне болести. Исхрана и малигне болести. Исхрана и шећерна болест и друге ендокрине и метаболичке болести. Исхрана спортиста. Алтернативни начини исхране. Законска регулатива у области хране и исхране. Лична хигијена запослених. Хигијена објеката за припрему хране. Хигијена кухиња и трпезарија. Хигијенско-санитарни надзор. Узорковање хране. Микробиолошке и физичко-хемијске анализе хране. <i>Практична настава</i> Презентације допунских информација и практичних примера из области хигијене исхране примењиваних у туризму, ангажовања студената у анализи примера из праксе. Анализа актуелних јеловника и гастрономске понуде препознатљивих здравствено-туристичких центара Србије. |
| Литература 1. Б. Новаковић, Ф. Јусуповић, Исхрана и здравље, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, 2019. 2. Росић и сар., Основни принципи нутриционизма и дијететике, Медицински факултет универзитета у |

Крагујевцу, 2003.

3. Ђуришић, Б., Тисовски, С., Масовна исхрана, Висока хотелијерска школа струковних студија, 2009.

Број часова активне наставе

Теоријска настава: 3

Практична настава: 2

Методe извођења наставе

Видео презентација, домаћи задаци и анализа студија случаја, консултације. Израда семинарског рада на одабране теме повезане исхраном, израдом плана исхране, алтернативним начинима исхране и др.

Оцена знања (максимални број поена 100)

| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
|----------------------------|-----------|----------------------|-----------|
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | / |
| практична настава | / | усмени испт | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 30 | | |

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....

*максимална дужна 2 странице А4 формата

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Методологија НИР-а | | |
| Наставник или наставници: Миладин Ж. Стефановић | | |
| Статус предмета: изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: нема | | |
| Циљ предмета: Овладавање основним сазнањима о методама научног истраживања и истраживачким техникама у циљу избора одговарајућег истраживачког поступка, зависно од природе испитиване појаве (процеса). Као и оспособљавање студената за успешно писање научних радова и докторских дисертација. | | |
| Исход предмета: Адекватно знање за примену истраживачког поступка и методологије истраживања дефинисаног предмета испитивања. Исходи подразумевају и способност разумевања различитих научних метода коришћених у научној литератури, способност успешног сналажења у стручној литератури, способност успешног писања научног рада у области од интереса, способност успешног креирања и завршетка докторске дисертације. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Наука и методологија, Задаци и циљеви истраживања, Фазе стицања научног знања. Увод у методологију (схватања прогреса у науци; квалитативно и квантитативно истраживање). Основне методе (експериментални метод, аксиоматски метод, метод моделирања и статистички методе, ..). Мисаоно-логичке операције у истраживању (индукција и дедукција; анализа и синтеза; генерализација и специјализација; апстракција и конкретизација; улога дефиниција у сазнајном процесу). Структура истраживачког пројекта (Чиниоци методолошког концепта, Проблем и предмет истраживања, Циљ истраживања, Хипотезе у истраживању, Научна и друштвена оправданост истраживања, Методе истраживања, Начин истраживања, Презентовање резултата истраживања); Учење о истинама и погрешкама; Студија информација и комуникација; Структура завршних радова. <i>Практична настава</i> Конципирање и писање научног рада. Конципирање и писање пријаве докторске дисертације. Упознавање са различитим индексним базама часописа. | | |
| Препоручена литература [1] Адамовић, Ж., Надрљански, Ђ. Методологија научног истраживања – Статистичке методе у истраживању Педагошки факултет, Сомбор 2006 [2] М. Вуковић, Ж. Живковић, Методологија научно-истраживачког рада, Графојиг, Београд, 2005 [3] Адамовић, Ж., Јосимовић, Љ. Методологија и технологија научног истраживања Друштво за техничку дијагностику Србије, Београд 2007. [4] P. Ghauri, K. Gronhaug, Research Methods in Business Studies, Prentice Hall, England, 2005. [5] B. Render, R. M. Stair, M. E. Hanna, Quantitative analysis for management, Person Prantice Hall, New Jersey, USA, 2006. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Настава се изводи кроз предавања, посети предузећима и самостални истраживачки рад. Предавања. Консултације. Семинарски рад. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) Усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Економска политика и планирање у туризму | | |
| Наставник или наставници: Снежана Штетић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима и циљевима стратешког планирања у туризму и методолошким проблемима дефинисања и артикулације односа између стратешког планирања и економске политике у овој пропульзивној грани привређивања. Полазећи од значаја туризма за укупни привредни раст, акценат је дат, прво, на изучавању туризма као изворишту запошљавања радне снаге нижих квалификација и, друго, као генератору раста девизног прилива ради побољшања платнобилансне позиције земље. Посматрајући економску политику у туризму као инструмент остваривања задатих стратешких циљева привредног раста и развоја, студенти изучавају политику инвестиција у туризму, политику фискалних подстицаја развоју туризма као и предности партнерства јавног и приватног сектора у реализацији економске политике у туризму.</p> | | |
| <p>Исход предмета</p> <p>Оспособљавање студената за макроекономску концептуализацију туристичке делатности.</p> <p>Њихово овладавање теоријско методолошким оквиром истраживања односа између стратешког планирања и економске политике у туризму.</p> <p>Њихове стечене компетенције у будућем раду у локалним и националним, јавним и приватним институцијама у креирању циљева, инструмената и мера политика у туризму у функцији унапређења привредног раста и развоја.</p> | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1.Туризам као генератор привредног раста и развоја 2. Одрживи раст и туризам 3.Основни принципи стратешког планирања у туризму 4. Први стратешки циљ развоја туризма: смањивање незапослености 5. Други стратешки циљ развоја туризма: повећавање девизног прилива 6. Однос стратешког планирања и економске политике у туризму 7. Носиоци економске политике у туризму на наднационалном, националном и локалном нивоу 8. Политика инвестиција у функцији остварења стратешких циљева у туризму 9. Политика фискалних подстицаја у функцији остварења стратешких циљева у туризму 10. Партнерство јавног и приватног сектора у реализацији циљева економске политике у туризму</p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulent I. Kastarlak, Brian Barber (2012) <i>Fundamentals of developing and planning tourism</i>, Prentice Hall. • David L. Edgell, Sr, Maria DelMastro Allen, Ginger Smith and Jason R. Swanson (2011) <i>Tourism Policy and Planning</i>, Taylor & Francis. • Драгана Ђњатовић, Владимир Грбић (2009) <i>Економска политика, Теорија, анализа, примена</i>, Мегатренд универзитет | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| <p>Методе извођења наставе</p> <p>Предавања, студијски истраживачки рад</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100)</p> <p>(1) 1 семинарски рад – 70,</p> <p>(2) Усмени испит -30.</p> | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Интелигентни информациони системи | | |
| Наставник или наставници: Данко Милашиновић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета: Информациони системи су кичмени стуб савременог пословања. Циљ овог предмета је упознавање студената са техникама вештачке интелигенције које доприносе унапређењу класичних пословних информационих система. Правци проширења класичног поимања пословних информационих система, концептима аутоматског прикупљања и анализе података - системи пословне интелигенције. Овакви системи знатно олакшавају анализу велике количине података која се свакодневно генерише у савременом пословању. | | |
| Исход предмета: Након положеног испита овог наставног предмета студент ће бити оспособљен да употребљава и учествује у развоју система пословне интелигенције. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод, класични информациони системи. Data-gar, недостатак аналитичара података. Системи ефикасног проналажења информација. Вештачка интелигенција и интелигентни системи, системи који самостално закључују. Интелигентни информациони системи. Екстракција информација. Складишта података (Data warehouse). Data-mart, OLAP, Откривање знања у базама података (KDD/DM). <i>Практична настава</i> Развој интелигентних/експертских система кроз примере (clips / fuzzy-clips). KDD/DM Квантитативна анализа велике количине података (Big-data analysis) - QDA miner. | | |
| Препоручена литература <ol style="list-style-type: none"> 1. В.Деведић: Интелигентни информациони системи; ISBN: 86-80239-54-2, Факултет организационих наука, Универзитет у Београду, 2000. 2. R.Riordan: Designing Effective Database Systems; ISBN: 860-1419048304, Addison-Wesley, 2005. 3. J.Whitten, L.Bentley, K.Dittman: Systems Analysis and Design Methods; ISBN: 978-0073052335, McGraw-Hill Irwin, 2004. 4. M.Negnevitsky: Artificial Intelligence: A Guide to Intelligent Systems; ISBN: 978-1408225745, Pearson Education Canada, 2011. 5. G.Shroff: The Intelligent Web: Search, smart algorithms, and big data; ISBN: 978-0198743880, Oxford University Press, 2015. 6. J.Boyer: Business Intelligence Strategy: A Practical Guide for Achieving BI Excellence; ISBN: 978-1583473627, Mc Press, 2010. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Предавања и аудиторне вежбе. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Саобраћајно право у туризму | | |
| Наставник или наставници: Братислав Станковић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета <p>Између саобраћаја и туризма постоје међузависност и повратни утицаји. Туристичка делатност је уско везана за све врсте саобраћаја. Превоз је предуслов за настанак и остваривање туристичког промета, тако да превозне услуге у туризму износе $\frac{1}{4}$ укупне потрошње. Посебно је истакнута целина транспортног права.</p> <p>Циљ предмета је да студенти докторских студија савладају основне тематске јединице груписане у три тематске области: Увод у саобраћајно право, Статусно саобраћајно право и Уговорно саобраћајно право.</p> | | |
| Исход предмета <p>Кроз наставу из овог предмета студенти добијају општа и посебна знања о међународном, комунитарном и правном регулисању саобраћаја у Републици Србији. Студенти стичу основна знања, вештине и компетенције за сложене уговорне односе у области превоза путника и робе.</p> | | |
| Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i> - Проучава се међународно, европско и национално правно регулисање основних грана саобраћаја (друмски, железнички, водени и ваздушни саобраћај). Нарочито се проучавају најзначајнија питања у области транспортног права, са нагласком на уговоре о превозу и питање одговорности превозника за робу, путнике и пртљак. Посебно су истакнута питања од значаја за туризам, као што су уговори о превозу путника и заштита потрошача као корисника превоза, с једне стране, и актуелна питања на међународном и европском нивоу, као што је на пр. питање заједничке транспортне политике у ЕУ и либерализација транспортног тржишта, с друге стране.</p> <p><i>Практична настава</i></p> | | |
| Препоручена литература <p>Царић, С., Јанковец, И., Трајковић, М., Ђурђев, Д., <i>Саобраћајно право</i>, Нови Сад, 2004 Radionov, N. i dr.: <i>Europsko prometno pravo</i>, Pravni fakultet u Zagrebu, 2011. Graaves, Rosa: <i>EC Transport Law</i>, European Law Series, Longman Pearson Education Ltd., 2000. Stevens, Handley: <i>Transport Policy in the European Union</i>, The European Union Series, Palgrave Macmillan, 2004. V. Gorenc, V. Šmid: <i>Poslovno pravo u turizmu i ugostiteljstvu</i>, Zagreb, ŠK, 1999.</p> | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе <p>Настава на овом предмету се, традиционално и упоредно посматрано, одвија путем предавања, вежби, колоквијума, тестова, израде и презентације семинарских радова и усменог полагања испита.</p> | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) <p>(1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30.</p> | | |
| <p>Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p> | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Проблеми и перспективе савременог развоја туризма | | |
| Наставник или наставници: Станишић Тања | | |
| Статус предмета: Избрани | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Сагледавање комплексности туристичког феномена и квалитативних и квантитативних промена савременог туризма. Систематизовање економских, социјалних, културних и еколошких утицаја савременог туризма. Указивање на изазове и будуће правце развоја туризма и на неопходност конципирања будућег развоја туризма на одрживим основама. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да успешно идентификују и прате актуелне проблеме и трендове на светском туристичком тржишту. Упознавање студената са изворима података и основним научним методама њихове анализе у циљу сагледавања тренутног стања и перспектива будућег развоја туризма. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1. Економски утицај туризма. 2. Социо-културни утицај туризма. 3. Утицај туризма на животну средину и одрживи туризам. 4. Е-туризам – туризам и информационо-комуникационе технологије. 5. Детерминанте туристичке тражње. 6. Савремени трендови у туристичкој тражњи. 7. Савремени трендови у туристичкој понуди. 8. Изазови повезани са развојем туризма у традиционалним и новим туристичким дестинацијама. 9. Фактори уласка нове дестинације на туристичку мапу. 10. Производни сегменти у којима се очекују највеће стопе туристичког пословања. 11. Проблеми у развоју туризма (сива економија, инфраструктура, приватизација...). 12. Ризици путовања – нова димензија развоја туризма. 13. Будућност туризма – пост туризам. 14. Секундарни извори података у туризму. 15. Анализа података у циљу сагледавања ефеката савременог туризма и предвиђања будућег развоја (анализа секундарних података, анализа квалитативних података, статистичка анализа...) <i>Практична настава</i> Вежбе, студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинари са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | |
| Препоручена литература C. Cooper, J. Fletcher, D., Fyall, A., Gilbert, D., Wanhill, S. (2008). Tourism, Principles and Practice. England: Pearson Education Limited. Tribe, J. (2011). The Economics of Recreation, Leisure and Tourism. England: Elsevier. Page, S. (2009). Tourism Management: Managing for Change. England: Elsevier. Veal, A. J. (2011). Research Methods for Leisure and Tourism. England: Pearson Education Limited. Gossling, S., Hall, M. (2006). Tourism and Global Environmental Change. London: Routledge. Mowforth, M., Munt, I. (2009). Tourism and sustainability: development and new tourism in the Third World. London: Routledge. Štetić S., Šimičević D., Ćurčić N. (2013). Specifični oblici turizma. Izdavač autor: Beograd. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Предавања уз коришћење савремених комуникационих технологија, вежбе, израда семинарског рада, индивидуалне и тимске активности студената, интерактивна метода у циљу промовисања активног учешћа студената у настави кроз дискусију, анализа примера из праксе. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне активности: 70%; испит: 30% | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Туризам и простор | | |
| Наставник или наставници: Марија Лакићевић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Овај предмет ће омогућити студентима да сагледају све специфичности простора неопходне за планирање и развој туризма. Такође, пружити неопходна знања о масовном развоју туризма и његовом деловању на трансформацију простора, као и на неопходност планирања и управљања туристичким простором. | | |
| Исход предмета Након упознавања са основним садржајем предмета студенти ће бити оспособљени да сагледају и решавају низ проблема са којима се сусреће савремена туристичка привреда. С обзиром на масовност и распрострањеност туризма у свету, уз тенденцију даљег раста јасно је да коришћење и заштита простора све више добија на значају. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам животне средине, природне средине и географске средине; Простор – оквир и циљ туристичког кретања; Систематизација и структура туристичких просторних јединица; Типови и облици туристичког простора; Туризам и уређење простора; Управљање туристичким простором; Основне карактеристике просторног планирања; Опште и просторно планирање туризма; Инструменти и активности планирања и уређења простора туристичких дестинација; Индикатори за праћење ефеката туризма у простору и животној средини; Планирање и уређење простора у националним парковима, Уређење и заштита бањских места; Интегрално управљање обалским подручјима; Интегрално управљање обалским подручјима и речним басенима; Еколошко-просторни аспекти будућег развоја туризма. <i>Практична настава</i> Вежбе, дискусије, групни рад студената | | |
| Препоручена литература 1. Јовичић, Д., Ивановић, В. (2006) <i>Туризам и простор</i> , Тон Плус, Београд. 2. Шећибовић, Р., Максин-Мићић, М., Комленовић, Ђ., Манић, Е. (2006) <i>Увод у географију туризма са основама просторног планирања</i> , Економски факултет Универзитета у Београду. 3. Swain, S.K. (2012) <i>Tourism: principles and practices</i> , Oxford University Press, Data Status. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе: предавања, вежбе, семинарски радови, презентације и дискусије у групи | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| |
|--|
| Назив предмета: МАРКЕТИНГ ОДРЖИВОГ РАЗВОЈА |
| Наставник или наставници: Драго В. Цвијановић |
| Статус предмета: изборни |
| Број ЕСПБ: 15 |
| Услов: Нема |
| <p>Циљ предмета</p> <p>У развоју маркетиншке теорије, одрживи маркетинг представља савремени концепт, који у први план ставља примену одрживости у стварању и одржавању односа са купцима с једне и природним и друштвеним окружењем са друге стране, уз реално остваривање циљева привредног субјекта.</p> <p>На овај концепт, посебан утицај имају потрошачи који су постали свесни важности примене одрживости и који својим понашањем детерминишу потребу прилагођавања привредног субјекта кроз примену одрживости у маркетиншким стратегијама.</p> <p>Сходно овим чињеницама, основни циљеви овог предмета би били:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање студента са значајом примене одрживости и самог маркетинга одрживог развоја, - Савладавање неопходних знања и вештина концепције маркетинга одрживог развоја са посебним освртом на одрживи развој у туризму, досадшња искуства и развој одрживог маркетинга и његових елемената, понашање потрошача у одрживости, утицај потрошача на стратегије маркетиншког развоја привредних субјекта, интерно и екстерно окружење и одрживост, друштвени маркетинг, - Примена стеченог теоретског знања на адекватном примеру маркетиншког одрживог развоја у туризму и импликације истог. |
| <p>Исход предмета</p> <p>Студенти када положе овај предмет, оспособљени су да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Опишу значај и важност одрживог развоја у туризму и одрживог маркетинга у туризму, - Дефинишу концепт и елементе одрживог маркетинга у туризму , - Објасне и опишу примену одрживости, повезаност одрживости са понашањем потрошача (туриста), - Објасне и опишу примену одрживости са маркетиншким стратегијама и елементима маркетинг микса, - Објасне примену одрживости у пословању привредног субјекта који се бави туризмом, - Објасне појам друштвеног маркетинга и значај примене одрживости у туризму, - Реално и правилно тумаче и објашњавају друштвено одговорно пословање и повезаност са укупним циљевима друштва, - Објасне и прате савремене трендове и њихов утицај на развој маркетинга одрживог развоја, - Сагледавају, истражују, анализирају и презентују одрживи маркетинг користећи стечено теоретско знање код привредних субјеката на пробирљивом туристичком тржишту. |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Појам и значај одрживог развоја. Појам и природа одрживог маркетинга. Маркетинг окружење. Разумевање понашања потрошача. Маркетиншка истраживања и информациони системи. Сегментација тржишта, таргетирање, позиционирање и репозиционирање. Менаџмент туристичког производа и бренда. Управљање маркетингом одрживом услугом. Стратегија формирања цена. Технике масовних комуникација. Технике директних комуникација. Менаџмент продаје. Маркетиншко планирање и стратегија. Маркетинг и менаџмент туристичке дестинације. Реалне могућности примене одрживости у привредним субјектима који се баве туризмом. Одрживост и друштвени маркетинг. Друштвено одговорно пословање привредног субјекта. Могућности и правци развоја одрживог маркетинга.</p> |
| <p>Препоручена литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Philip Kotler, John T. Bowen, James C. Makens, Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, MATE d.o.o. Zagreb, 2010. 2. Philip Kotler, Nancy Lee, Korporativna društvena odgovornost, HESPERIAedu, 2005. 3. David Jobber, John Fahy, Osnovi marketinga, Data status, Beograd, 2006. 4. Filip Kotler, veronika Vong, Džon Sonders, Geri Armstrong, Principi marketinga, MATE d.o.o., Zagreb, 2007. 5. Драго Цвијановић, Маркетинг одрживог развоја, Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања, 2016. (у штампи) 6. Драго Цвијановић, Маркетинг у туризму, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултета, Нови Сад, 2012. 7. Драго Цвијановић, Бранко Михаиловић, Менаџмент и маркетинг услужног сектора, ИЕП, Београд, 2010. 8. Драго Цвијановић, Горица Цвијановић, Антуну Пушакрић, Маркетинг и еколошка пољопривреда, ИЕП, Београд, 2011. 9. Драго Цвијановић, Бранко Михаиловић, Међународни маркетинг као фактор развоја извозне конкурентности, ИЕП Београд, 2011. |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| 10. Снежана Штетић, Драго Цвијановић, Дарио Шимичевић, посебни облици туризма дунавског региона Србије, ИЕП, Београд, 2014. 11. Бошко Војновић, Драго Цвијановић, Видоје Стефановић, Развојни аспекти туристичке делатности, ИЕП, Београд, 2012. 12. Драго Цвијановић, Туристичко тржиште у Дунавском региону, ИЕП, Београд, 2014. 13. Драго Цвијановић, Бранко Михаиловић, Радован Пејановић, Пословна етика и комуницирање, ИЕП, Београд, 2012. | | |
| Број часова активне наставе 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методe извођења наставе Теоријска настава се изводи уз коришћење мултимедијалних садржаја и интерактивних софтверских алата. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Испит се полаже предајом и презентацијом пројекта. До 50 бодова носи пројекат, а његова презентација која интегрише и усмени део испита носи до 50 бодова. | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Нематеријално културно наслеђе | | |
| Наставник или наставници: Смиљка Исаковић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета Програм има за циљ да развије свест о потреби сагледавања системских и интердисциплинарних аспеката развоја, истраживања, заштите и коришћења нематеријалног културног наслеђа манифестованог у различитим појавним облицима. Кроз анализу развоја нематеријалне културне баштине кроз културне праксе, формира се знање али и култура сећања, које се преноси са генерације на генерацију као одраз националних идентитета. Такође, важан циљ је да се скрене пажња на однос између материјалног и осетљивог нематеријалног културног наслеђа.</p> | | |
| <p>Исход предмета Стварање свести о важности очувања нематеријалног наслеђа од последица глобализма као узрока нестајања традиционалних културних вредности, са акцентом на контролисаном развоју културног туризма који има амбивалентне последице по нематеријално наслеђе народа у делу укрштања и мешања традиционалних цивилизација. Сагледавање системских и интердисциплинарних аспеката све веће глобалне интеркултуралне повезаности у стварању нових културних пракси које треба схватити, размотрити и заштитити.</p> | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Културни туризам. УНЕСКО ЛИСТА нематеријалне баштине. Музика од настанка. Опера. Манифестације очувања наслеђа. Глобализација и музика: традиционална музика и World Music. Позориште западног света– Есхил, Шекспир, Јонеско. Представе далеког Истока: кинеска опера, Но и Кабуки театар, Гамелан, Индија. Усмена народна традиција –Хомер, Вук Карацић, Мали Книнца. Археологија у служби нематеријалног наслеђа. Религија и ходочашће. Култура сећања кроз обележја танатуризма. Институције као медијатори – музеји, изложбе. Митови и предања - Културне руте. Улога савремене технологије у очувању нематеријалног наслеђа.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Студијски истраживачки рад.</p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <p>The Oxford Companion to Music (Oxford University Press, Oxford, 1977) UNESCO – Florence Declaration 2014. УНЕСКО листа нематеријалног културног наслеђа В. Кривошејев. <i>Управљање баштином и одрживи туризам</i>, Ваљево, 2014. Smiljka Isaković, <i>Menadžment muzičke umetnosti</i>, Megatrend 2010. Smiljka Isaković, <i>Bemus prepletum mobile</i>, Službeni glasnik 2012. Морган, Причард, Прајд. <i>Дестинација као бренд</i>, Клио 2015. Д. Ђукић, Весна. <i>Културни туризам</i>, Клио 2005. Београд. Ранко Јаковљевић. <i>Гвоздена врата Атлантиде</i>, Београд: Беокига, 2005. Милан Ранковић. <i>Социологија уметности</i>, Уметничка академија у Београду, 1967) Huntington S. (1998) <i>The Clash of Civilizations and the Remaking of World Order</i>. Simon & Schuster, New York.</p> | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| <p>Методе извођења наставе Настава се изводи путем интерактивних предавања са мултидисциплинарним приступом. Консултације, расправе, дискусије, рад на студији случаја(семинарски), презентације.</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100)</p> <p>Предиспитне активност: 70%; испит: 30%</p> | | |
| <p>Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p> | | |
| <p>*максимална дужна 1 страница А4 формата</p> | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Културни туризам и креативне индустрије | | |
| Наставник или наставници: Смиљка Исаковић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Студенти треба да овладају продубљеним знањима о различитим секторима креативних индустрија(архитектура, уметност и антиквитети, занати, дизајн, мода, рекламе, филм, интерактивни софтвер (видео игре), музика, извођачке уметности, издаваштво, аудиовизуелни медији(радио и телевизија), које се, према подацима УНЕСКА, развијају у правцу заузимања важне улоге у будућности културе и уметности. | | |
| Исход предмета Студенти ће овладати знањима потребним за високо професионално учешће у активностима културног туризма базираног на елементима креативних индустрија, као и за професионално профилисану сарадњу у планирању и спровођењу културних и туристичких стратегија код нас. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Културно наслеђе:материјално и нематеријално. Културни туризам. Филм и културни туризам. Извођачке уметности. Рекламе и пропаганда у различитим медијима. Видео игре и културни туризам. Штампани медији и културни туризам. Аудиовизуелни медији(радио и тв). Музика као основни сегмент креативних индустрија. Класична и популарна музика. Занати. Мода и дизајн. Организација –менаџмент у уметности, предузетништво, медијатори. <i>Практична настава</i> Студијски истраживачки рад | | |
| Препоручена литература Бодријар Жан (1971), <i>Симулација и симулакруми</i> , Светови, Нови Сад. Džouns, Steven, <i>Virtuelna kultura</i> ,biblioteka XX vek, 2001. Стојковић, Бранимир, <i>Идентитет и комуникација</i> , Чигоја, Београд, 2002 Smiljka Isaković, <i>Menadžment muzičke umetnosti</i> , Megatrend 2010. Smiljka Isaković, <i>Bemus prepletum mobile</i> , Službeni glasnik 2012. Морган, Причард, Прајд. <i>Дестинација као бренд</i> , Клио 2015. Д. Ђукић, Весна. <i>Културни туризам</i> , Клио 2005. Београд. <i>Tourism, Creativity and Development</i> , Edited by Greg Richards and Julie Wilson,Oxon:Routledge, 2007. Marianna Singala & David Leslie: <i>Međunarodni kulturni turizam (menadžment, primena i konkretni slučajeви)</i> ; City tourism & culture, the European experience, copyright, World Tourism Organization and European Travel Commision, 2005, Madrid Sue Beeton – <i>Film- induced tourism</i> , Channel View Publications, 2005- Donald Passman: <i>All you need to know about music business</i> , Free Press, 2003. Kreativne indusrije i ekonomija znanja, Academica, Beograd, Mad Marx, 2009. Rodžer Fidler: <i>Mediamorphosis</i> , Clío,2004. Mišel Šion: <i>Audiovizija</i> , Clío, 2007. Jovičić, Mikić: <i>Kreativne industrije u Srbiji</i> , British Council, 2006. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Настава се изводи путем интерактивних предавања са мултидисциплинарним приступом. Консултације, расправе, дискусије, рад на студији случаја(семинарски), презентације. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Менаџмент туристичким ресурсима путем ГИС-а | | |
| Наставник или наставници: Владимир Сенић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета <p>Циљ предмета је да објасни напредне концепте из области управљања туристичким ресурсима путем географских информационих система (ГИС). Поред тога, настојаће се да се истакне значај коришћења ГИС-а као алата за доношење низа значајних менаџерских одлука у туризму – од планирања туристичких активности на дестинацији узимајући у обзир сензитивност природног окружења, до промовисања туристичког производа.</p> | | |
| Исход предмета <p>Студенти као будући менаџери у туристичком сектору би требало да стекну разумевање о потенцијалу ГИС-а као алата за планирање и управљање одрживим туристичким развојем. Коначно, студенти би требало да сагледају улогу ГИС-а у промоцији туристичких потенцијала једне дестинације.</p> | | |
| Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1. Уводна разматрања, 2. ГИС – појам, дефинисање и примена у туризму, 3. Еволуција ГИС софтверских пакета, 4. Геореференцирање туристичких ресурса, 4. Природа просторних података, 5. Прикупљање просторних података, 6. Базе података – моделирање и управљање, 7. Провера усвојених знања, 8. Креирање туристичких карата, 9. Спровођење просторних анализа, 10. ГИС у веб окружењу, 11. ГИС у туристичкој организацији, 12. Туристичке услуге базиране на локацији, 13. ГИС у функцији очувања природног окружења, 14. ГИС у функцији промовисања туристичке понуде, 15. Провера усвојених знања</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>1. Упознавање са софтверским пакетом QGIS. 2. Дефинисање просторног проблема, прикупљање и унос података, 3. Манипулисање векторским подацима – тачка, линија, полигон, 4. Геокодирање и геореференцирање, 5. Манипулисање табелама са просторним подацима, 6. Повезивање и спајање табела, 7. Израда карата 8. Додавање атрибута елементима на карти (називи, размера, симболи), 9. Припрема карата са легендом за приказ и штампу, 10. Постављање просторних упита и тематско картирање, 11. Повезивање и спајање табела 12. Рад са plugin-овима у QGIS-у, 13. Рад на пројектном задатку, 14. Рад на пројектном задатку, 15. Презентације пројектата.</p> | | |
| Препоручена литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Шећибовић, Р. Максин-Мићић, М. Комленовић, Ђ., Манић, Е. (2006). <i>Увод у географију туризма са основама просторног планирања</i>, ЦИД – Економски факултет у Београду, Београд. 2. Кукрика, М. (2000). <i>Географски информациони системи</i>, Географски факултет – Универзитет у Београду, Београд. 3. Burrough, P., McDonnell, R. (2006). <i>Принципи географских информационих система</i>, Грађевински факултет – Универзитет у Београду, Београд. 4. Јовановић, В. (2015). <i>Туризам и простор – географски информациони системи</i>, Скрипта – електронско издање, Универзитет Сингидунум, Београд. 5. Longley, P. A., Goodchild, M. F., Maguire, D. J., Rhind, D. W. (2015). <i>Geographic information science and systems</i>. John Wiley & Sons, Hoboken, NJ, USA. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе <p>Теоријска настава се изводи уз коришћење мултимедијалних садржаја и интерактивних софтверских алата.</p> | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) <p>Испит се полаже предајом и презентацијом пројекта. До 50 бодова носи пројекат, а његова презентација која интегрише и усмени део испита носи до 50 бодова.</p> | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Развој и перспективе здравственог туризма | | |
| Наставник или наставници: Сандра Живановић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са дугом и богатом историјом балнеоклиматотерапије. Објашњавање повезаности медицине и туризма, чињеницом да је здравље један од најстаријих, трајних и најјачих мотива туристичког кретања, а да је туризам одувек испуњавао исконску потребу човека за опоравком и психофизичком добробити. Упознавање студената са традицијом развоја здравственог туризма који се креће од класичног бањског ка савременом појму здравственог туризма, који поред медицинске компоненте (превентивне, куративне, рехабилитације, као и најсложенијих медицинских захвата), укључује и друге компоненте (wellness, спорт, рекреацију, забаву, здраву исхрану и сл.) које могу привући не само болесног човека, него и здравог. Давање смерница студентима о путевима и перспективама развоја здравственог туризма у савременој Србији и свету. | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената да разумеју специфичности облика, развоја и понуде здравственог туризма. Способност примене стечених теоријских знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на релаксацију или лечење људи путем коришћења природних лековитих фактора (минералних вода, пелоида, климе, облика рељефа, вегетације итд.), али и на разноврсне друге услуге, као што су разне врсте масажа, козметичке услуге, фитнес, специфични режими исхране са дијето терапијом, психотерапијом, антистрес терапије, релаксације, али и сложене медицинске услуге, као што су оперативни захвати и стоматолошке интервенције у специјализованим здравственим установама. | | |
| Садржај предмета: <u>Теоријска настава:</u> Специфичности развоја здравственог туризма и облици здравственог туризма. Балнеоклиматологија и начин коришћења природних лековитих фактора у циљу побољшања здравља. Развој хумане биометеорологије и хумане биоклиматологије. Биотропна временска стања, метеоротропизам, метеоропатија, метеоропате и биометеоролошка прогноза. Климатски чиниоци, климатски фактори и климатски индикатори и њихов утицај на здравље човека. Предност коришћења климатских и балнеолошких фактора у превенцији. Физичко – хемијске карактеристике лековитих минералних вода и утицај минералних вода на здравље човека. Примена физикалне терапије и спорта у бањским условима. Концепт wellness туризма. Сличности и разлике Спа и Wellness туризма. Организација, промоција инајзначајније дестинације wellness туризма. Сличности и разлике wellness и медицинског туризма. Савремене оријентације wellness и медицинског туризма. Промоција, перспективе развоја здравственог туризма и најзначајније дестинације медицинског туризма. | | |
| <u>Практична настава:</u> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера клиничке примене природних и физикалних агенаса у терапијске сврхе, ангажовања студената у анализи примера из праксе туристичких организатора медицинских путовања. | | |
| Препоручена литература Сандра Живановић, Облици и трендови здравственог туризма, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам, 2015 Милорад Јевтић и сарадници: Балнеоклиматологија за економисте. Комино траде.Краљево 2004. Smith. M, Laszlo P, et al. Helth and wellness turisam, Oxford; UK: Butter worth- Heinemann/Elsevier 2009. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Теоријска настава се изводи уз коришћење мултимедијалних садржаја и интерактивних софтверских алата. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне активност: 70%; испит: 30% | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Организација и управљање програмом здравственог туризма у здравственим установама | | |
| Наставник или наставници: Сања Коцић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета | | |
| Савладавање структуре планирања и организовања здравствених установа у саставу здравственог туризма. | | |
| Исход предмета | | |
| Усвајање правила организације медицинског сегмента здравственог туризма. | | |
| Садржај предмета | | |
| <p><i>Теоријска настава:</i> 1. Стратегијски и оперативни приступ управљању здравственим установама. 2. Доношење мисије, визије и стратегије на основу претходно дефинисаних фактора SWOT анализе. 3. Структура кадрова и модел организације установе. 4. Процена тржишних могућности установе. 5. Алгоритми здравствених поступака – праћење и анализа спровођења алгоритама. 6. Инфраструктура, категоризација, сертификати и акредитације здравствених установа. 7. Усклађивање услуга за захтевима корисника услуга у области здравственог туризма.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Практична настава се састоји из презентације допунских информација и практичних примера, као и ангажовања студената у анализи примера из праксе.</p> | | |
| Препоручена литература | | |
| 1. Bookman, Milica; Bookman, Karla (2007): Medical tourism in developing countries. - Palgrave MacMillan, 2007. 2. Connell, John (2010) Health and medical tourism, BMB 3. Geić, S. (2007): Organizacija i politika turizma, Sveučilište u Splitu 4. Smith, Melanie; Puczko Laszlo(2013): Health, Tourism and Hospitality: Spas, Wellness and Medical Travel, Routledge 5. Todd Maria(2012): Handbook of medical tourism program development: developing globally integrated health system, CRP Press 6. Woodman, Josef (2008): Patients beyond borders.– Healthy travel media | | |
| Број часова активне наставе 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе | | |
| Рад у групама и самостални интерактивни рад студената. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | |
| (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Маркетинг менаџмент туристичке дестинације | | |
| Наставник или наставници: Снежана Милићевић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета представља разраду конзистентног концептуалног модела за управљање маркетингом у туристичкој дестинацији. Имајући у виду да је туристичка дестинација кључни елемент у систему развоја туризма, предмет је конципиран са циљем да студенти савладају основна знања о дестинацијском маркетинг менаџменту, а у функцији што бољег позиционирања дестинације на туристичком тржишту. Упознавање са најновијим теоријским знањима, као и примерима из праксе, има за циљ да студенти савладају вештине управљања дестинацијом и дестинацијским маркетингом.</p> | | |
| <p>Исход предмета</p> <p>Стицање теоријско-аналитичких и примењених знања из области маркетинг менаџмента туристичке дестинације и овладавање њиховом применом у пословној пракси. Савладавањем предмета, студенти стичу знања, вештине и компетенције на основу којих ће бити оспособљени за бављење пословима маркетинга и менаџмента у туристичким организацијама, специјализованим агенцијама у области туризма и државним службама.</p> | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Туристичка дестинација – кључни елемент у систему развоја туризма 2. Ситуациона анализа - Анализа фактора релевантних за управљање маркетингом туристичке дестинације 3. Формирање мисије, циљева и смерница за адекватно управљање маркетингом туристичке дестинације 4. Формулисање маркетинг стратегија туристичке дестинације 5. Управљање инструментима маркетинг микса туристичке дестинације 6. Организованост на нивоу туристичке дестинације 7. Место, улога и функције државних органа у туризму и маркетинг менаџмент туристичке дестинације 8. Контрола маркетинг активности на нивоу туристичке дестинације <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа примера из пословне праксе; Презентовање семинарских радова, студија случаја и самосталних истраживања студената; Други облици наставе</p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Огњен Бакић, <i>Маркетинг менаџмент туристичке дестинације</i>, Чигоја штампа, Београд, 2005 2) Alastair M. Morrison, <i>Marketing and Managing Tourism Destinations</i>, Routledge, 2013 3) Seyhmus Baloglu, Metin Kozak, <i>Managing and Marketing Tourist Destinations – Strategies To Gain a Competitive Edge</i>, Routledge, 2011 4) Youcheng Wang, Abraham Pizam, <i>Destination Marketing and Management - Theories and Applications</i>, CAB International, 2011 | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| <p>Методе извођења наставе</p> <p>Теоријска настава кроз предавања, Мултимедијалне презентације, Анализе и презентације примера из праксе и студије случаја, Самостално истраживање студената и презентација радова, Гостујући предавачи.</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100)</p> <p>(1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30.</p> | | |
| <p>Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p> | | |
| <p>*максимална дужна 1 страница А4 формата</p> | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: МЕНАЦМЕНТ ПРИРОДНИХ РЕСУРСА | | |
| Наставник или наставници: Костић Марија | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Предмет пружа студенту могућност да се упозна са концепцијом, принципима и начелима одрживог развоја туризма; да разуме кооперативност и потенцијалну конфликтност између заштите и коришћења природног наслеђа и ресурса и развоја туристичке дестинације и квалитетног туристичког производа; као и да савлада основе система управљања заштитом, уређењем и одрживим развојем туристичких подручја и центара, нарочито простора с природним наслеђем и стратешким ресурсима. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студента за примену концепције, принципа и критеријума одрживог развоја туризма; за анализу и разматрање утицаја опција развоја туризма на животну средину, природно наслеђе и квалитет живљења локалног становништва; и за укључивање у систем управљања квалитетом животне средине; као и за даље усавршавање ради координације туристичких активности и актера и решавања конфликтних ситуација у управљању одрживим развојем туристичких простора. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Проблеми животне средине са локалног, националног и међународног становишта; Одрживи развој; Одрживи развој ЕУ; Одрживи развој туризма; Агенда 21 за туризам; Изазови и одговори за остваривање одрживог туризма; Гранични капацитет туристичког подручја и центра; Климатске промене и одрживи развој туризма; Нови и обновљиви извори енергије. Енергетска ефикасност; Одржива заштита и коришћење културног наслеђа на примеру Виминацијум; Одрживи развој туризма на планинским подручјима; Усмеравање и управљање развојем и законски основ; Ефикасност управљања одрживим развојем – мултисекторски приступ (земљишна политика, општеекономска политика); Ефикасност управљања одрживим развојем – институционално организовање; Управљање заштитом животне средине – законски и плански основ, стратешка процена и процена утицаја на животну средину; Примена локалних, регионалних и националних еколошких политика; ISO стандарди и ЕМС; Енвјајеронментално обележавање; Индикатори одрживог развоја туризма <i>Практична настава</i> Систематично истраживање проблематике. Унапређење знања и разумевања кроз независно учење и истраживање. Креативне радионице, дебате на актуелне еколошке теме, анализе случајева из праксе и интерактивне едукативне дискусије о проблемима животне средине и природних ресурса уопште. Анализа фактора који су довели до развоја теорије/модела одрживог развоја. Студија случаја: коришћење природних ресурса у туризму. Студија случаја: одрживи развој. Израда презентација и презентовање семинарских радова и студија случаја. | | |
| Препоручена литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Леви Јакшић, М., Маринковић, С., Менаџмент одрживог развоја, ФОН, Београд, 2012. 2. Botkin D., E. Keller, Environmental Science-Earth as a living planet, USA, John Wiley&Sons, Inc, 2003. 3. Максин М., Пуцар М., Кораћ М., Милијић С., Менаџмент природних и културних ресурса у туризму, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент Универзитета Сингидунум, Београд, 2009 4. Daniel D. Chiras, John P. Reganold, Natural Resource Conservation: Management for a Sustainable Future 5. Wuellner Melissa Renee, Environmental Case Studies 1st Edition | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Предавања, мултимедијалне презентације, интерактивни рад у креативним радионицама, дискусија на унапред дефинисан и презентован проблем, анализа случајева праксе, решавање проблема праксе, самостално истраживање студената и презентација радова. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Глобализација и интеркултурни менаџмент | | |
| Наставник или наставници: Ана Ланговић Милићевић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета је указати студентима која је главна покретачка снага глобализације и регионализације у глобалној економији; анализирати њихови утицаји на организације. На бази овог стеченог знања, могуће је анализирати како глобализација пословања утиче на стварање конкурентске предности и дефинисање стратегија великих пословних система. Указати на неопходност проучавања и разумевања интеркултурног менаџмента, јер рад у мултикултуралном окружењу захтева анализу пословних проблема у глобалном пословном контексту. Изучавањем интеркултурног менаџмента развијају се нове вештине у управљању људским ресурсима у глобалним пословним системима. Указати да је глобализација феномен који не мења само изглед света већ и поглед на свет, да је глобализација и локалног карактера и да утиче на свакодневни живот. Повећати разумевање студената о интеркултурној компетентности. Увидети да је улога културе данас критични елемент за успешно пословање на глобалном нивоу.</p> | | |
| <p>Исход предмета : да се схвати да са глобализацијом се истиче и све већа диференцијација културних мерила вредности, бити свестан да је први корак успешне пословне сарадње бити свестан чињенице да када се пословне активности ставе у културни контекст, постају сложеније а компликације расту експоненцијално. Након успешног завршетка предавања студенти ће моћи: • разумети главне снаге глобализације и њеног утицаја на људске ресурсе и пословне системе • у стању проценити утицај културе на стратегију и ефикасност пословних система. • анализирати глобалне пословне стратегије мултинационалних компанија. Савладавањем овог предмета студент ће стећи високе квалификације за научноистраживачки рад у овој области.</p> | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава:</i> Глобализација; Глобална стратегија пословних система, менаџмент и култура: Фазе и развој; Интеркултурни менаџмент; Како културне разлике утичу на пословне системе?; Глобализација и етика и друштвена одговорност, организационо понашање у различитим културама; Глобализација и организациона култура и национална култура; Обука запослених за глобално пословање: Глобална селекција; Обука и развој Ехпатриате менаџера; Развој кадрова за глобално управљање; Глобални менаџмент тим: Уважавање културе и тимски рад; Вођење мултикултуралних тимова; Пословно комуницирање -различите културе; Глобални лидери и култура, Глобални лидери и преговарање – глобално преговарање, Жене и глобално пословање <i>Практична настава:</i> семинарски и истраживачки радови, радне групе и консултације.</p> <p><i>Практична настава Студија случаја, интерактивне сесије</i></p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <p>Hill, C.W.L.: Global Business, second edition, McGraw-Hill Irwin, Boston, 2003.; Jacob N. Intercultural management: MBA Masterclass, Kogan Page, May, 2003.</p> <p>Robert T. Moran, Philip R. Harris, Sarah Moran, <i>Managing cultural differences, Global Leadership Strategies for the 21st Century</i> ISBN-13: 978-0-7506-8247-3 ;</p> <p>Fang, T. 2012. Yin Yang: A new perspective on culture. Management and Organization Review, 8(1): 25–50</p> <p>Bird, A., & Stevens, M. J. 2003. Toward an emergent global culture and the effects of globalization on obsolescing national cultures. Journal of International Management, 9(4): 395 – 407; Roy J. Lewicki, Bruce Barry, David M. Saunders, John W. Minton: <i>Negotiation</i>, McGraw Hill, New York, 2003.</p> <p>Adler N.: <i>International Dimensions of Organizational Behavior</i>, South-Western- Thomson Learning, Canada, 2002. ;</p> <p>Michael A. Hitt, R. Duane Ireland, Robert E. Hoskisson: Strategic Management: Competitiveness and Globalization, Concepts, 8th Edition ISBN-10: 0324581122</p> | | |
| Број часова активне наставе 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| <p>Методе извођења наставе</p> <p>ЕХ КАТЕДРА; ИНТЕРАКТИВНОСТ; СЕМИНАРИ; КОНТРОЛНИ ТЕСТОВИ</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100)</p> <p>(1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30.</p> | | |
| <p>Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p> | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Менаџмент људских ресурса у туризму | | |
| Наставник или наставници: Снежана Штетић и Перо Петровић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета: Упознати студенте са изазовима и концептима управљања људским ресурсима као и специфичностима ове функције менаџмента у склопу управљања туристичким и хотелским организацијама, здравственим установама за бањско лечење и рехабилитацију. Посебно оспособити студенте за самостално осмишљавање и обављање основних послова у управљању људским ресурсима. Стицање знања о функцијама, моделима, методама и програмима менаџмента људских ресурса и њиховој примени у пословној пракси. Развој специфичних компетенција за решавање практичних проблема и развој менаџмента људских ресурса у организацијама.</p> | | |
| <p>Исход предмета: Студенти ће научити који је циљ менаџмента људских ресурса, које су његове димензије, који се модели користе и који су утицајни чиниоци на развој менаџмента људских ресурса, елементе процеса менаџмента људских ресурса, карактеристике планирања људских ресурса, облике и фазе запошљавања, значај образовања и обуке запослених, врсте и нивое образовања и обуке, облике раскида радног односа, елементе уговора о раду. Студенти ће научити на који начин се ради планирање људских ресурса, како се ради анализа стручног и образовног профила запослених, на који начин се утврђују потребе у људским ресурсима, које су активности у процесу запошљавања, Упознаће се са облицима запошљавања, елементима уговора о раду, фазама у процесу увођења новозапослених у радни процес, кључним претпоставкама процеса обуке запослених, методама и техникама оцене резултата рада запослених, основама здравствене бриге и безбедности на раду запослених, облицима и формама раскида радног односа, правима и обавезама запослених и послодаваца у складу са актуелном законском регулативом у овој области.</p> | | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава: појам, значај, циљеви, активности и положај управљања људским ресурсима у туристичким, хотелским и здравственим организацијама. Изазови менаџмента људских ресурса. Стратегијско управљање људским ресурсима. Менаџмент људских ресурса из перспективе туристичких и хотелских организација, здравствених организација за бањско лећење и рехабилитацију. Анализа и дизајнирање радних места. Планирање и привлачење људских ресурса. Регрутовање и селекција људских ресурса. Обука људских ресурса. Праћење и оцењивање радне успешности. образовање и развој људских ресурса. Развој професионалне каријере. Радни односи.</i></p> <p><i>Практична настава-</i></p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <p>Деслер, Г. (2016). Менаџмент људских ресурса, Мате, доо</p> <p>Робинс, С. и Колтер, М., (2005). <i>Менаџмент</i>, 8 издање, Датастатус, Београд</p> <p>Павловић, Н. (2015) Нове улоге менаџмента људских ресурса, Средња школа Ђура Јакшић, Рача</p> | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе: предавања, консултације, менторски рад | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100)</p> <p>(1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30.</p> | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Туризам догађаја | | |
| Наставник или наставници: Дарко Димитровски | | |
| Статус предмета: Избрани | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Развити способност креативног приступа и разумевања најважнијих врста догађаја у туризму. Овладавање техникама управљања које су потребне за успешно планирање, промоцију, имплементација и евалуација догађаја у туризму. Такође, циљ је и да се укаже на специфичност тржишта, организацију, управљање и маркетинг догађајима у туризму. | | |
| Исход предмета Примена стечених теоријских знања и креативног приступа у организацији догађаја у туризму. Разумевање комплексности организације догађаја у туризму ће унапредити свест о потреби њиховог управљања у циљу минимизирања њихових негативних утицаја. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам туризма догађаја; Подела догађаја у туризму; Организација догађаја као фактор успеха туристичке дестинација; Стејкхолдер приступ ефикасности организовања различитих догађаја у туризму; Утицај догађаја на туризам; Планирање догађаја; Улога људских ресурса у организацији догађаја у туризму, Управљање ризиком догађаја у туризму; Најбољи светски примери догађаја у туризму; Туристички догађаји у Србији. <i>Практична настава</i> Израда практичног рад (организација догађаја у туризму). У оквиру практичног дела студенти ће радити на конкретним проблемима у сарадњи са заинтересованим странама у области културних или спортских догађаја. | | |
| Препоручена литература 1. Getz, D. (1997). Event management & event tourism. New York: Cognizant Communication Corporation. 2. Bladen, C., Kennell, J., Abson, E., & Wilde, N. (2012). Events management: An introduction. Routledge. 3. van der Vagen, L., & Karlos, B. (2009) Управљање догађањима у туризму, бизнису, спорту. Мате. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Курс обухвата предавања, израду семинарских радова, гостујућа предавања, студијске посете, као и рад на пројектима. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30. | | |
| Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Брендирање у туризму и хотелијерству | | |
| Наставник или наставници: Марија Мандарић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 ЕСПБ | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета <p>Циљ предмета је да студенте оспособи за самосталан научно-истраживачки рад из области бренд менаџмента и примену концепта брендирања у туризму и хотелијерству. Кроз теориску наставу и студијско истраживачки рад, студенти ће се упознати са различитим теоријским концептима и апликативним димензијама бренд менаџмента. Кроз истраживања студенти ће се оспособити за анализу, креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су: брендирање туристичких производа и услуга, брендирање хотела и брендирање подручја/дестинација.</p> <p>Студенти ће стећи добро разумевање процеса креирања бренда и његових основних и додатних вредности. Анализираће се допринос брендова успешном пословању у туризму и хотелијерству.</p> | | |
| Исход предмета <p>Исход предмета је стицање знања о улози и значају бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за анализу и примену стратегије брендирања у туризму и хотелијерству. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање туристичких производа и услуга, за самостално истраживање постојећих стратегија брендирања и идентификовање могућности за њихово унапређење. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално креирају брендове високе вредности на туристичком тржишту.</p> | | |
| Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Појам бренда и бренд менаџмента; Улога и значај бренда у туризму; Улога и значај бренда у хотелијерству; Креирање основних вредности бренда и стратегија позиционирања на туристичком тржишту; Архитектура бренда; Интерна имплементација бренд менаџмент приступа; Екстерна имплементација бренд менаџмент приступа; Мерење вредности бренда; Брендирање подручја; Нација као бренд; Брендирање дестинације; Брендирање путем заштићеног географског порекла; Бренд менаџмент у пракси.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Конципирање и писање научно истраживачког рада, предавања гостујућих предавача из области туризма и хотелијерства и посета туристичким организацијама и хотелима.</p> | | |
| Препоручена литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapferer, J.N. 2007. <i>The New Strategic Brand Management</i>. London: Scotprint. 2. Вељковић, С., <i>Бренд менаџмент</i>, Економски факултет Универзитета у Београду, 2010. 3. Morgan N., Pritchard A., Pride, R., <i>Destination Brands</i>, Elsevier, 2011. 4. <i>Handbook on Tourism Destinations Branding</i>, World Tourism Organization, 2009. 5. Ракита, Б., И. Митровић. 2007. <i>Бренд менаџмент</i>. Београд: Савремена администрација. 6. <i>Hotel Brand Identity</i>, Monsa, 2014. 7. Keller, L. K. 2003. <i>Building, Measuring and Managing Brand Equity</i>. New Jersey: Pearson Education. 8. Gobe, M. 2006. <i>Emocionalno brendiranje</i>. Beograd: Mass Media International. | | |
| Број часова активне наставе: 10 | Теоријска настава: 5 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе <p>Настава се изводи кроз предавања, посету туристичким организацијама и хотелима и самостални истраживачки рад.</p> | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) <p>(1) 1 семинарски рад – 70, (2) усмени испит -30.</p> | | |
| <p>Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p> | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | |



СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НА СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ

МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ И ТУРИЗМУ

**ДОКТОРСКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА НА
ФАКУЛТЕТУ ЗА ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ У
ВРЊАЧКОЈ БАЊИ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ДОКТОР
НАУКА - МЕНАЏМЕНТ И БИЗНИС**

| | | |
|--|----------------------|-------------------------|
| Назив предмета: Методологије научног истраживања | | |
| Наставник или наставници: Марија В. Пауновић, Невена М. Васовић и Весна С. Миловановић | | |
| Статус предмета: Обавезан | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Овладавање напредним сазнањима о методама научног истраживања и истраживачким техникама у циљу избора одговарајућег истраживачког поступка, зависно од природе испитиване појаве (процеса). Циљ предмета је и оспособљавање студената за успешно писање научних радова и докторске дисертације. | | |
| Исход предмета Студент је стекао неопходно знање за примену истраживачког поступка и методологије истраживања дефинисаног предмета испитивања. Исходи подразумевају и способност разумевања различитих научних метода коришћених у научној литератури, способност успешног сналажења у стручној литератури, способност успешног писања научног рада у области од интереса. Такође, исход предмета је и способност студента за коришћење одговарајуће методе квалитативног и квантитативног истраживања. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Наука и методологија. Задачи и циљеви истраживања. Фазе стицања научног знања. Увод у методологију (схватања прогреса у науци; квалитативно и квантитативно истраживање). Мисаоно-логичке операције у истраживању. Структура истраживачког пројекта (Чиниоци методолошког концепта, Проблем и предмет истраживања, Циљ истраживања, Хипотезе у истраживању, Научна и друштвена оправданост истраживања, Методе истраживања, Начин истраживања, Презентовање резултата истраживања). Студија информација и комуникација. Структура завршних радова. Квалитативна истраживања: MAXQDA кориснички интерфејс. Одабир одговарајуће квалитативне методе (припрема и спровођење интервјуа). Поузданост, валидност и узорковање квалитативних података. Технике кодирања и чворова. Анализа социјалних мрежа, рад са видео, аудио и сликовним материјалом у софтверу MAXQDA. Идентификовање истраживачких гапова, систематизован преглед метода литературе и других формата. Коришћење софтвера за рад са референцама, избегавајући плагијат. Преглед литературе коришћењем MAXQDA. Етнографија. Мешовите методе. Квантитативна истраживања: Мерење у друштвеним истраживањима. Квантитативне методе истраживања (експериментални метод, метод моделирања, статистички методе и др). Узорковање у искуственим (емпиријским) истраживањима. Методе статистичке анализе података (корелација, хи квадрат тест, т-тест, анализа варијансе, регресиона анализа и др). <i>Практична настава</i> Конципирање и писање научног рада са квалитативним и квантитативним методама истраживања. Конципирање и писање пријаве докторске дисертације. Упознавање са различитим индексним базама часописа. Статистичке методе и анализа кроз SPSS софтвер. Коришћење софтвера MAXQDA. | | |
| Препоручена литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> Бранковић, С. (2014). <i>Методологија друштвеног истраживања</i>, Београд: Завод за уџбенике. Адамовић, Ж., Надрљански, Ђ. (2006). <i>Методологија научног истраживања – Статистичке методе у истраживању</i>, Сомбор: Педагошки факултет. Ghauri, P. & Gronhaug, K. (2006). <i>Research Methods in Business Studies</i>, England: Prentice Hall. Render, B., Stair, R.M. & Hanna, M.E. (2006). <i>Quantitative analysis for management</i>, New Jersey, USA: Person Prantice Hall. Gizzi, M.C. & Radiker, S. (2021). <i>The Practice of Qualitative Data, Research Examples Using MAXQDA</i>, Berlin:MAXQDA Press, 1st Edition. Помоћна: <ul style="list-style-type: none"> Одабрани радови из међународних часописа | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 8 | Други облици наставе: 2 |
| Методе извођења наставе. Метода усменог излагања, метода разговара и дискусије, коришћење софтверских пакета, илустративно-демонстративна метода, учење кроз научно-истраживачки рад и др. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) Истраживачки рад – 60, (2) Усмени испит - 40. | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Туристичка политика и планирање | | |
| Наставник или наставници: Миљан М. Лековић и Немања М. Пантић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним постулатима туристичке политике и планирања који представљају полазну тачку мисаоног процеса у развоју туризма. Студенти ће се упознати са циљевима, инструментима и актерима туристичке политике, изазовима туристичке политике у време пандемије COVID-19, начелима, фазама и моделима туристичког планирања, уз неизбежно изучавање трендова на туристичком тржишту. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената за макроекономску концептуализацију туристичке делатности. Усвојена основна знања о туристичкој политици и планирању. Разумевање улоге државе и међународних институција и организација у креирању туристичке политике и развоју туризма. Оспособљавање студената за рад у националним и међународним институцијама које усмеравају туристичке токове. Разумевање значаја туристичке политике и планирања у свим, а нарочито кризним временима. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам, врсте и елементи економске политике; Теоријске концепције економске политике; Туристичка политика као облик економске политике; Развој туризма као основни циљ туристичке политике; Директне и индиректне мере подршке развоју туризма; Носиоци туристичке политике на наднационалном, националном, регионалном и локалном нивоу; Изазови туристичке политике у време пандемије COVID-19; Туристичка политика Републике Србије; SWOT анализа туризма Републике Србије као основ дефинисања туристичке политике; Изазови туристичке политике Републике Србије у време пандемије COVID-19; Планирање развоја туризма; Трендови на туристичком тржишту као полазиште у планирању развоја туризма; Планирање развоја туризма у дестинацијама; Модели планирања у туризму; Планирање одрживог развоја туризма <i>Практична настава</i> Практична настава методолошки и тематски прати теоријску наставу. Прегледом домаће и иностране литературе, као и Интернет садржаја студенти приступају решавању радних задатака који се огледају у анализи реалних проблема са којима се суочавају носиоци туристичке политике на наднационалном, националном, регионалном и локалном нивоу. Након успешне реализације радних задатака студенти презентују резултате истраживања уз подразумевану контролу и подршку предметних наставника. | | |
| Препоручена литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> • Edgell, D. L., Sr, Allen, M. D. M., Smith, G., & Swanson, J. R. (2008). <i>Tourism policy and planning</i>. Great Britain: Elsevier Inc. • Kastarlak, B. I., & Barber, B. (2012). <i>Fundamentals of developing and planning tourism</i>. Prentice Hall. • Bartoluci, M. (2013). <i>Upravljanje razvojem turizma i poduzetništva – Turistička politika, razvoj i poduzetništvo u turizmu</i>. Školska knjiga, Zagreb. • Ђатовић, Д., & Лековић, М. (2019). <i>Национална економија</i>. Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. • Помоћна: • Фабрис, Н., & Пејовић, И. (2013). <i>Економска политика – теорија и пракса</i>. Висока школа струковних студија за економију и управу, Београд. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, метода визуелне презентације и интерактивна метода у циљу активног учествовања студената у настави које резултира критичким размишљањем и бољим разумевањем предметне материје. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - 60 (семинарски рад - 30; истраживачки рад - 30); Завршни испит (усмени испит) - 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Проблеми и перспективе савременог развоја туризма | | |
| Наставник или наставници: Тања С. Станишић и Соња И. Милутиновић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Сагледавање комплексности туристичког феномена и квалитативних и квантитативних промена савременог туризма. Систематизовање економских, социјалних, културних и еколошких утицаја савременог туризма. Указивање на изазове и будуће правце развоја туризма и на неопходност конципирања будућег развоја туризма на одрживим основама. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да успешно идентификују и прате актуелне проблеме и трендове на светском туристичком тржишту. Упознавање студената са изворима података и основним научним методама њихове анализе у циљу сагледавања тренутног стања и перспектива будућег развоја туризма. Студенти ће бити оспособљени да изразе квалификовано мишљење о актуелним питањима развоја туризма и његовим будућим импликацијама. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1. Карактеристике савременог туризма. 2. Светски и европски туризам. 3. Савремени трендови у туристичкој тражњи. 4. Савремени трендови у туристичкој понуди. 5. Економски утицај туризма. 6. Социо-културни утицај туризма. 7. Утицај туризма на животну средину. 8. Одрживи туризам. 9. Проблеми у развоју туризма. 10. Туризам и информационо-комуникационе технологије. 11. Дигитални начини комуницирања са туристима. 12. Утицај негативних догађаја на туризам и дестинације. 13. Будућност туризма – пост туризам. 14. Секундарни извори података у туризму. 15. Пројекције будућег туристичког промета. <i>Практична настава</i> Студије случајева, дискусије, индивидуална истраживања студената (семинари са презентацијама), групни рад студената (пројекти и презентације). | | |
| Препоручена литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2018). <i>Tourism: Principles and practice</i>. Pearson UK. Galičić, V., & Laškarin, M. (2016). <i>Principi i praksa turizma i hotelijerstva</i>. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Помоћна: <ul style="list-style-type: none"> Станишић, Т. (2019). <i>Савремене тенденције у туризму</i>. Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Veal, A. J. (2011). <i>Research Methods for Leisure and Tourism</i>. England: Pearson Education Limited. Подовац, М., Милићевић, С. и Милутиновић, С. (2013). Специфичност туризма Европске уније са посебним освртом на значај евроинтеграција за српски туризам. <i>Економика</i>, 60(3), 170-178. Димитровски, Д. и Милутиновић, С. (2014). Место и улога туризма у привреди Србије. <i>Менаџмент у хотелијерству и туризму</i>, 2(1), 57-64. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, илустративно-демонстративна метода, интерактивна метода у циљу промовисања активног учешћа студената у настави кроз дискусију, анализа примера из праксе. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - 60 (семинарски рад - 40; презентација пројекта - 20); Завршни испит (усмени испит) – 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Маркетинг менаџмент туристичке дестинације | | |
| Наставник или наставници: Снежана Р. Милићевић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета представља разраду конзистентног концептуалног модела за управљање маркетингом у туристичкој дестинацији. Имајући у виду да је туристичка дестинација кључни елемент у систему развоја туризма, предмет је конципиран са циљем да студенти савладају основна знања о дестинацијском маркетинг менаџменту, а у функцији што бољег позиционирања дестинације на туристичком тржишту. Упознавање са најновијим теоријским знањима, као и примерима из праксе, има за циљ да студенти савладају вештине управљања дестинацијом и дестинацијским маркетингом.</p> | | |
| <p>Исход предмета Стицање теоријско-аналитичких и примењених знања из области маркетинг менаџмента туристичке дестинације и овладавање њиховом применом у пословној пракси. Савладавањем предмета, студенти стичу знања, вештине и компетенције на основу којих ће бити оспособљени за бављење пословима маркетинга и менаџмента у туристичким организацијама, специјализованим агенцијама и организацијама у области туризма и државним службама.</p> | | |
| <p>Садржај предмета <i>Теоријска настава</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Туристичка дестинација – кључни елемент у систему развоја туризма Ситуациона анализа – анализа фактора релевантних за управљање маркетингом туристичке дестинације Формирање визије, мисије, циљева и смерница за адекватно управљање маркетингом туристичке дестинације Формулисање маркетинг стратегија туристичке дестинације Управљање инструментима маркетинг микс-а туристичке дестинације Организованост на нивоу туристичке дестинације Место, улога и функције државних органа у туризму и маркетинг менаџмент туристичке дестинације Контрола маркетинг активности на нивоу туристичке дестинације <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа примера из пословне праксе, презентовање семинарских радова, студија случаја и самосталних истраживања студената.</p> | | |
| <p>Препоручена литература Обавезна:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бакић, О. (2005). <i>Маркетинг менаџмент туристичке дестинације</i>, Чигоја штампа, Београд. Morrison, M. A. (2019). <i>Marketing and Managing Tourism Destinations</i>, Second edition, Routledge. Pike, S. (2021). <i>Destination Marketing: Essentials</i>, Third edition, Routledge. Baloglu, S., Kozak, M. (2011). <i>Managing and Marketing Tourist Destinations – Strategies To Gain a Competitive Edge</i>, Routledge. Wang, Y., Pizam, A. (2011). <i>Destination Marketing and Management - Theories and Applications</i>, CAB International. <p>Помоћна:</p> <ul style="list-style-type: none"> Милићевић, С., Штепић, С. (2022). <i>Менаџмент у туризму</i>, друго издање, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| <p>Методе извођења наставе Мултимедијалне презентације, анализе и презентације примера из праксе и студије случаја, дискусија, самостално истраживање студената и презентација радова.</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100) 1) Студијско-истраживачки рад – 60; 2) Усмени испит – 40</p> | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Глобализација и интеркултурни менаџмент | | |
| Наставник или наставници: Ана М. Ланговић Милићевић и Златко М. Ланговић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| <p>Циљ предмета је указати студентима која је главна покретачка снага глобализације и регионализације у глобалној економији; анализирати њихове утицаје на организације, са посебним акцентом на узајамни утицај пословних информационих система и глобализације. На бази овог стеченог знања, могуће је анализирати како глобализација пословања утиче на стварање конкурентске предности и дефинисање стратегија великих пословних система. Указати на неопходност проучавања и разумевања интеркултурног менаџмента, јер рад у мултикултуралном окружењу то захтева, при чему је акценат на развоју нових вештина у управљању људским ресурсима тј. повећати разумевање студената о интеркултурној компетентности.</p> | | |
| <p>Исход предмета да се схвати да са глобализацијом која је условљена развојем информационих система, се истиче и све већа диференцијација културних мерила вредности, бити свестан да је први корак успешне пословне сарадње бити свестан чињенице да када се пословне активности ставе у културни контекст, постају сложеније а компликације расту експоненцијално. Након успешног завршетка предавања студенти ће моћи: • разумети главне снаге глобализације и њеног утицаја на људске ресурсе и пословне системе • проценти утицај развоја пословних информационих система на глобализацију и глобализације на развој пословних система • у стању проценити утицај културе на стратегију и ефикасност пословних система, као и информационе технологије. • анализирати глобалне пословне стратегије мултинационалних компанија. Савладавањем овог предмета студент ће стећи високе квалификације за научноистраживачки рад у овој области.</p> | | |
| <p>Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Глобализација; Глобализација и пословни информациони системи и њихова међузависност; Глобална стратегија пословних система, менаџмент и култура и пословни информациони системи: Фазе и развој; Интеркултурни менаџмент; Како културне разлике утичу на пословне системе?; Како информационе технологије утиче на развој пословних система; Култура и информациони системи Глобализација и етика и друштвена одговорност, организационо понашање у различитим културама; Глобализација и организациона култура и национална култура; Обука запослених за глобално пословање: Глобална селекција; Обука и развој Ехпатриате менаџера; Развој кадрова за глобално управљање; Развој кадрова за управљање информационим технологијама; Глобални менаџмент тим: Уважавање културе и тимски рад; Вођење мултикултуралних тимова; Пословно комуницирање -и информационе технологије; Пословно комуницирање и различите културе; Глобални лидери и култура, Глобални лидери и преговарање– глобално преговарање, Жене и глобално пословање <i>Практична настава:</i> Студијски истраживачки рад. Практична настава методолошки и тематски прати предавања. На вежбама ће студенти анализирати бројне студије случаја које прате наведене наставне јединице</p> | | |
| <p>Препоручена литература</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ramiro, M.K., Poulymenakou, M.A. (2003). <i>Organizational Information Systems in the Context of Globalization</i>, Springer, Boston, MA. • Ланговић Милићевић, А. (2014). <i>Стратегијски менаџмент и интеркултуралност</i>, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. • Pažun, B, Langović, Z, Ilić, D. (2021). <i>Osnove informaciono-komunikacionih tehnologija</i>. 2. izmenjeno i dopunjeno izd. Beograd: Fakultet za inženjerski menadžment. • Moran, T.R., Harris, R.P., Moran, S. <i>Managing cultural differences, Global Leadership Strategies for the 21st Century</i>. • Јовановић Божинов, М., Ланговић Милићевић, А. (2009). <i>Интеркултурни изазови глобализације: манифест менаџмента за 21. век</i>, Мегатренд универзитет, Београд,. • Reisinger, R. (2009). <i>International Tourism: Cultures and Behavior</i>, Elsevier. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| <p>Методе извођења наставе Метода усменог излагања; метода разговора; текстуални метод, предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање</p> | | |
| <p>Оцена знања (максимални број поена 100) Учешће у настави -10; Семинарски рад - 50; Усмени испит - 40 (предиспитне обавезе 60; испит 40)</p> | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Друштвена одговорност предузећа у туризму | | |
| Наставник или наставници: Весна С. Миловановић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Основни циљ предмета је упознавање студената са концептом, значајем и менаџментом друштвене одговорности предузећа из области туризма. | | |
| Исход предмета Стицање неопходних теоријских и практичних знања о друштвеној одговорности предузећа из области туризма, као и способности управљања друштвеном одговорношћу предузећа. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Одговорни туризам • Корпоративна друштвена одговорност • Системи извештавања • Међународне политике и регулаторни инструменти за нефинансијско извештавање • Друштвено-одговорно и одрживо инвестирање • Одговорни менаџмент ланцима снабдевања и укључивање стејкхолдера • Друштвена одговорност предузећа и маркетинг комуникација • Друштвена одговорност предузећа и иновативност <i>Практична настава</i> Студије случајева, дискусија, презентације истраживања студената | | |
| Литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> • Manente, M., Minghetti, V., Mingotto, E. (2014). <i>Responsible Tourism and CSR: Assessment Systems for Sustainable Development of SMEs in Tourism</i>. Springer International Publishing AG, Cham, Switzerland. • Camilleri, M.A. (2017). <i>Corporate Sustainability, Social Responsibility and Environmental Management: An Introduction to Theory and Practice with Case Studies</i>. Springer International Publishing AG, Cham, Switzerland. Помоћна: <ul style="list-style-type: none"> • Altenburger, R. (Ed.). (2018). <i>Innovation Management and Corporate Social Responsibility: Social Responsibility as Competitive Advantage</i>. Springer International Publishing AG, Cham, Switzerland. • Mandarić, M., Milovanović, V. (2016, Jun). The Role of CSR in the Development of Sustainable Tourism in Serbia. In D. Cvijanović (Ed.), <i>Tourism in Function of Development of the Republic of Serbia: Spa tourism in Serbia and experiences of other countries</i>. Thematic proceedings of the 1st international scientific conference (pp. 412–429). Vrnjačka Banja, Serbia: University of Kragujevac – Faculty of Hotel Management and Tourism in Vrnjačka Banja. • Milovanović, V., Milićević, S. (2013). Corporate social responsibility approach implementation in Serbian hotel industry. In A. Chodyński (Ed.), <i>Business Responsible to Stakeholders</i> (pp. 155–173). Krakow, Poland: Krakow Society for Education – AFM Publishing House. • Milovanović, V. (2014). Društvena odgovornost hotela u Srbiji kao element menadžmenta ukupnog kvaliteta. <i>Ekonomija – teorija i praksa</i>, 7(2), 61–73. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Усмено излагање, дискусије, студије случајева, истраживачки радови студената | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - 60 (дискусије и студије случајева - 40; истраживачки рад - 20); Завршни испит (усмени испит) – 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Управљање интелектуалним капиталом у хотелијерству и туризму | | |
| Наставник или наставници: Јасмина М. Огњановић и Владимир Б. Ценопољац | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Основни образовни циљ предмета јесте упознавање студената са основним елементима процеса управљања интелектуалним капиталом у хотелским и туристичким предузећима. Као радно-интензивне делатности, хотелијерство и туризам већи део својих активности заснива на примени интелектуалног капитала, конкретно, његових компоненти: људски, структурни и релациони капитал. Упознавање студената са инструментима и механизмима ефективног стратегијског управљања интелектуалним капиталом доприноси максималном искоришћавању вредности овог капитала али и пружа подршку ефикаснијем коришћењу материјалних ресурса. Сечена знања из области управљања интелектуалним капиталом требају представљати добру полазну основу за овладавање вештинама ефикасног управљања менаџера у хотелским и туристичким предузећима. | | |
| Исход предмета Овладати неоподним теоријским и практичним знањима из области управљања интелектуалним капиталом; Усвојити неопходна знања и вештине успешног управљања интелектуалним капиталом у хотелским и туристичким предузећима уз помоћ одговарајућих механизма и инструмената; Оспособљеност да се у практичном раду идентификују потребе, основни проблеми и изазови са становишта ефикасности и ефективности процеса управљања интелектуалним капиталом; Способност самостално и тимског рада и управљања хотелским и туристичким предузећима. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Концептуални оквир интелектуалног капитала предузећа Управљање интелектуалним капиталом предузећа Стратегијско и оперативно управљање знањем Стратегијско и оперативно управљање иновацијама Стратегијско и оперативно управљање интелектуалном својином <i>Практична настава</i> Решавање студија случаја, израда семинарских и истраживачких радова, дискусија у групи | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Крстић, Б., Рађеновић, Т. (2018). <i>Стратегијско и оперативно управљање интелектуалним капиталом предузећа</i>. Економски факултет Универзитета у Нишу, Ниш. • Крстић, Б. (2014). <i>Управљање интелектуалним капиталом предузећа</i>. Економски факултет Универзитета у Нишу, Ниш. • Крстић, Б. (2009). <i>Интелектуални капитал и конкурентност предузећа</i>. Економски факултет Универзитета у Нишу, Ниш. • Basile, C. (2009). <i>Intellectual Capital : The Intangible Assets of Professional Development Schools</i>. Albany : SUNY Press • Pasher, E., Ronen, T. (2011). <i>The Complete Guide to Knowledge Management: A Strategic Plan to Leverage Your Company's Intellectual Capital</i>. Wiley | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Монолошка и дијалошка метода | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне активности: израда и презентовање истраживачког рада – 60; Испитне активности - 40 | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Маркетинг одрживог развоја | | |
| Наставник или наставници: Драго В. Цвијановић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о одрживом развоју, маркетингу одрживог развоја, који повезује више актуелних приоритета са циљем: диверзификације и ревитализације одрживе економије; повећања конкурентности; поспешивања конкурентности; унапређења квалитета живота; очување културе и традиције; отварање радних места; заштита животне средине и јачање перформанси друштвено-економске заједнице. Да стекну увид у савремене трендове маркетинга одрживог развоја у свету и Србији. | | |
| Исход предмета Студенти ће бити оспособљени да препознају и идентификују потребе маркетинга одрживог развоја и анимирају кључне друштвене групе за самостално креирање и примену оригиналних стратегија у привредном субјекту и друштвеној заједници. Студенти ће савладати теоријска знања и практичне примере из маркетинга одрживог развоја а све у функцији квалитеног управљања привредног субјекта и ли институције. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> Одрживи развој – појам и значај. Развој и појам одрживог маркетинга. Концепт и елементи одрживог маркетинга. Одрживост и понашање потрошача. Одрживост и маркетиншке стратегије. Одрживост и маркетинг микс. Алтернативе за купце. Трошкови за купце. Погодност. Комуницирање. Могућности примене одрживости у туристичким привредним субјектима. Друштвени маркетинг и одрживост. Друштвено одговорно пословање привредног субјекта. Маркетинг привредног субјекта и друштвени циљеви. Будуће смернице развоја одрживог маркетинга. <i>Практична настава</i> Избор теме истраживања, научно-истраживачке методологије рада, концепирање и писање научно истраживачког рада, предавања гостујућих предавача из области маркетинга одрживог развоја. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> Kotler, Ph., Lee, N. (2009). <i>DOP - Društveno odgovorno poslovanje: Suvremena teorija i najbolja praksa</i>, М.Е.Р. d.o.o., Zagreb. Cvijanović, D., Cvijanović G., Subić, J. (2007). <i>Ecological, Economic and Marketing Aspects of the Application of Biofertilisers in the Production of Organic Food</i>, Environmental technologies – new developments, ARS Vienna, I-Tech Education and Publishing KG, Kirchengasse 43/3, A-1070 Vienna, Austria. Цвијановић, Д., Цвијановић, Г., Пушакрић, А. (2011). <i>Маркетинг и еколошка пољопривреда</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. Цвијановић, Д., Михаиловић, Б. (2010). <i>Менаџмент и маркетинг услужног сектора</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. Цвијановић, Д. (2016). <i>Маркетинг у туризму</i>, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Врњачка Бања. Цвијановић, Д., Ружић, П. (2017). <i>Рурални туризам</i>, Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Врњачка Бања. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2013). <i>Родица Барбара, Фактори регионалног и локалног економског развоја</i>, Институт за економику пољопривреде, Београд. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Методе усменог излагања, мултимедијалне презентације, методе писања, методе студијско-истраживачких радова практичних примера и др. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Научно-истраживачки рад – 60; Усмени испит - 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Управљање развојем туризма у градовима | | |
| Наставник или наставници: Милена З. Подовац | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Изучавање свих аспеката развоја туризма у градовима (дефиниција, карактеристике понуде и тражње, организација, мотивација, трендови развоја и др.); Стицање теоријских и практичних знања о градовима као мултифункционалним туристичким дестинацијама; Свеобухватно сагледавање савремених трендова у развоју градског туризма; Упознавање студената са комплексношћу управљања развојем туризма у градовима; Сагледавање значаја трансформације градова у паметне туристичке дестинације; Анализа комплексности структуре туристичке понуде градова; Анализа мотивационих фактора за боравак туриста у градовима; Разматрање иновативних облика управљања градовима као комплексних ентитета. | | |
| Исход предмета Студенти ће бити оспособљени да примене стечена знања и предлажу иновативна решења за развој туризма у градовима; Студенти ће савладати теоријска и практична знања градског туризма са циљем примене стечених знања у пракси. Стечена знања омогућиће студентима укључивање у развој и обликовање понуде градског туризма у нашој земљи. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Појам и карактеристике градског туризма 2. Градови као туристичке дестинације 3. Карактеристике понуде градског туризма 4. Специфичности, мотивација и класификација градских туриста 5. Облици туризма у градовима 6. Паметни туризам и паметне градске дестинације 7. Одрживост развоја туризма у градовима и утицај туризма на урбано окружење 8. Процес управљања развојем туризма у градовима 9. Савремене тенденције у развоју туризма у градовима 10. Анализа развоја градског туризма у Европи и свету 11. Анализа развоја градског туризма у Републици Србији <i>Практична настава</i> Анализа примера из праксе, дискусије у групи, студије случаја, презентација семинарских радова. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Law, C. M. (2002). <i>Urban Tourism: The Visitor Economy and the Growth of Large Cities</i>. Continuum • Kolb, M. B. (2006). <i>Tourism Marketing for Cities and Towns</i>. Elsevier Inc, Oxford. • Kolb, B. (2017). <i>Tourism marketing for cities and towns: Using social media and branding to attract tourists</i>. Routledge. • Maitland, R. & Ritchie, W.B. (2009). <i>City Tourism – National Capital Perspectives</i>. CAB International. • Hayllar, B., Griffin, T., & Edwards, D. (2010). <i>City Spaces-Tourist Places</i>. Routledge. • Spiro, C. (2011). <i>Urban tourism and urban change: Cities in a global economy</i>. Routledge. • Подовац, М. (2019). <i>Стратегијске основе развоја туризма у градовима Србије</i>. Универзитет Сингидунум. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Усмено излагање, дискусије, анализа примера из праксе, истраживачки радови студената | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Семинарски рад - 60; Завршни испит – 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Менаџмент догађаја у туризму | | |
| Наставник или наставници: Дарко Д. Димитровски | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Развити способност креативног теоријског и практичног размишљања у процесу конципирања и управљања догађајима у туризму. Сагледавање актуелних теоријских аспеката и овладавање техникама управљања које су потребне за успешно осмишљавање, планирање, промоцију, имплементацију и евалуацију догађаја у туризму. Такође, циљ је и да се укаже на динамичност и специфичност тржишта догађаја у туризму, као и актуелне трендове када је у питању организација, управљање и маркетинг догађајима у туризму. | | |
| Исход предмета Критичка примена стечених теоријских и практичних знања у циљу креативног приступа у организацији и управљања догађајима у туризму. Разумевање комплексности догађаја у туризму ће унапредити свест о трансформативном потенцијалу које искуство учешћа на турристилком догађају има како на индивидуалном, тако и колективном нивоу. Такође, студенти који буду слушали овај предмет ће овладати теоријским знањем о важности примене одрживих пракси приликом управљања туристичким догађајем, као и потенцијалним ефектима управљања истог, како позитивних, тако и негативних, а у циљу максимизирања позитивних ефеката на дестинацију и минимизирања његових негативних утицаја. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Уводна разматрања; Туризам догађаја – појам и дефиниција; Подела туризма догађаја; Спортски догађаји; Пословни догађаји; Културно-уметнички догађаји; Мега догађаји; Аспекти туризма догађаја; Тражња за туризмом догађаја; Планирање догађаја у туризму из перспективе дестинације; Развој туризма догађаја; Менаџмент и маркетинг догађаја у туризму; Управљање ризиком и кризни менаџмент у туризму догађаја; Евалуација и процена утицаја догађаја у контексту одрживости <i>Практична настава</i> Израда практичног семинарског рада (организација догађаја у туризму). У оквиру практичног дела студенти ће радити на конкретним примерима организације догађаја у туризму у сарадњи са заинтересованим странама од значаја за реализацију догађаја у туризму. | | |
| Препоручена литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> Димитровски, Д., Милићевић, С., и Лакићевић, М. (2021). <i>Специфични облици туризма</i>. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу Van der Vagen, L., & Karlos, B. (2009). <i>Управљање догађањима у туризму, бизнису, спорту</i>. Мате. Ričards, G., i Palmer, R. (2010). <i>Uzbudljivi gradovi</i>. Clio Помоћна: <ul style="list-style-type: none"> Getz, D. (2008). Event tourism: Definition, evolution, and research. <i>Tourism Management</i>, 29, 403-428. Getz, D., & Page, S. J. (2016). Progress and prospects for event tourism research. <i>Tourism Management</i>, 52, 593-631. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе На предмету настава се изводи применом следећих метода: Када је у питању део који подразумева теоријску наставу биће коришћене метода усменог излагања и разговора, док се за практичну наставу користе метода демонстрације, метода практичних радова (израда семинарских радова: студија случаја, организација догађаја у туризму и искуство догађаја у туризму). Такође на предмету су предвиђена гостујућа предавања, студијске посете и рад на пројектима. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) семинарски радови (3 семинарска рада по 20 бодова) – 60, (2) писмени испит - 40. | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Иновације и савремени трендови у гастрономији и ресторатерству | | |
| Наставник или наставници: Тамара Р. Гајић и Драго В. Цвијановић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Циљ предмета јесте да се студенти упознају са савременим трендовима и иновацијама у гастрономској и ресторатерској делатности. С обзиром на све промене које настају под утицајем различитих околности у друштву, економији, привреди и самом начину пословања, циљ јесте да се студентима приближи слика новонасталог окружења, да се испрате сви трендови који диктирају правце туристичких кретања, а самим тим и нове правце у развоју гастрономије и ресторатерства, јер је туризам једна од полазних основа за привлачење потрошача у гастрономским и ресторатерским објектима. | | |
| Исход предмета Након савладавања овог предмета, студенти ће бити оспособљени да препознају све иновативне промене и новонастале трендове, који диктирају смер пословања у гастрономској и ресторатерској делатности. Прихватајући све информације, моћи ће успешно и кроз тимски рад, решавати актуелне проблеме у пословању и тежити ка унапређењу постојећег пословања. Биће способни да дефинишу тренутно стање, као и стратегије за очување позиције на тржишту, као и да сами креирају иновативно окружење и токове у гастрономији и ресторатерству. Препознаће нове облике и правце у кулинарству и начину послуживања, те усклађивати однос према потрошачима у односу на савремене трендове. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Анализа тренутних трендова у гастрономији и ресторатерству. Будућност гастрономије и ресторатерства. Sensual food-храна за сва чула. Fast casual-брза и здрава храна. Health food-здрава исхрана. Cheap basics- цена или квалитет хране. Ethic food-храна и етика. DOC food-сигурна храна. Nature food-природна и здрава храна. Mood food-храна за сва расположења. Sous Vide. Молекуларна гастрономија. Упаривање хране и пића. Хармонизација хране и зачина. Стандардизација у гастрономији и ресторатерству. Савремено пословање у ресторатерству. Иновације при обради и припреми хране и пића. Управљање отпадом у гастрономији и ресторатерству. Управљање променама у гастрономији и ресторатерству. <i>Практична настава</i> Писање научног рада са истраживањем, презентација и дискусија. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Meštrić-Molnar, R., Marinjak, M., Mustać, Z., Magaš, B. (2007). <i>Suvremeni trendovi u gastronomiji</i>. Agencija za strukovno obrazovanje, Zagreb. • Lilicarp, D., Cousins, J. (2014). <i>Food and beverage Service. Eighth edition</i>. Bookpoint Ltd, 130 Milton Park, Abingdon, Oxon. Hodder Education, an Hachette UK Company. • Logsdon, J. (2012). <i>Modernist Cooking. An Introduction to the Techiques, Ingridients and Recipes of Molecular Gastronomy</i>. Primolicious LLC USA. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Дискусије, студије случајева, истраживачки радови | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе – 60 (семинарски радови – 20: истраживачки рад – 20, презентација пројекта – 20); Завршни испит – 40 | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Интелигентни информациони системи | | |
| Наставник или наставници: Данко З. Милашиновић и Владимир Р. Сенић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета: Информациони системи су кичмени стуб савременог пословања. Циљ овог предмета је упознавање студената са техникама вештачке интелигенције које доприносе унапређењу класичних пословних информационих система. Правци проширења класичног поимања пословних информационих система, концептима аутоматског прикупљања и анализе података - системи пословне интелигенције. Овакви системи знатно олакшавају анализу велике количине података која се свакодневно генерише у савременом пословању. | | |
| Исход предмета: Након положеног испита овог наставног предмета студент ће бити оспособљен да употребљава и учествује у развоју система пословне интелигенције. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод, класични информациони системи. Data-gap, недостатак аналитичара података. Системи ефикасног проналажења информација. Вештачка интелигенција и интелигентни системи, системи који самостално закључују. Интелигентни информациони системи. Екстракција информација. Складишта података (Data warehouse). Data-mart, OLAP, Откривање знања у базама података (KDD/DM). <i>Практична настава</i> Развој интелигентних/експертских система кроз примере (clips / fuzzy-clips). KDD/DM Квантитативна анализа велике количине података (Big-data analysis) - QDA miner. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> Девецић, В. (2000). <i>Интелигентни информациони системи</i>. Факултет организационих наука, Универзитет у Београду. Милашиновић, Д. (2016). <i>Увод у информационе технологије</i>. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу. Riordan, R. (2005). <i>Designing Effective Database Systems</i>. Addison-Wesley. Whitten, J., Bentley, K., Dittman, K.B. (2004). <i>Systems Analysis and Design Methods</i>. McGraw-Hill Irwin. Negnevitsky, M. (2011). <i>Artificial Intelligence: A Guide to Intelligent Systems</i>. Pearson Education Canada. Shroff, G. (2015). <i>The Intelligent Web: Search, smart algorithms, and big data</i>. Oxford University Press. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада. Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, учење уз употребу видео материјала и едукативног софтвера, илустративно-демонстративна метода, учење кроз рад и др. Решавање проблема који се постављају као препрека уз употребу платформе која је прављена за развој интелигентних система - Clips. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - 60 (Присуство наставним часовима - 10; Активност у току наставе – 10; Практични рад 1 - 20; Практични рад 2 - 20); Завршни испит (усмени испит) - 40 | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Финансијско извештавање у хотелијерству и туризму | | |
| Наставник или наставници: Александра Б. Митровић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Савладавање основа и принципа финансијског извештавања са посебним фокусом на хотелијерство и туризам. Усвајање нове стручне терминологије и практичних аспеката финансијског извештавања менаџера у сегменту хотелијерства и туризма. | | |
| Исход предмета Након положеног испита, студент ће бити оспособљен да разуме и примени компетенције везане за финансијско извештавање у пословању, у сегменту хотелијерства и туризма. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> треба да обухвати следеће целине: Основе финансијског извештавања; Оквир за финансијско извештавање: законска, професионална и интерна рачуноводствена регулатива; Годишњи обрачун и периодично извештавање; Финансијско извештавање: детаљан приступ; Биланс стања; Биланс успеха и елементи периодичног резултата; Извештај о токовима готовине; Извештај о нераспоређеном добитку; Извештај о променама на капиталу; Рачуноводствене политике и напомене уз финансијске извештаје; Везе између финансијских извештаја; Рачуноводство засновано на готовинској и обрачунској основи; Разматрање неких пореских питања и рачуноводство; Рачуноводствена професија; Финансијска анализа и њени инструменти; Хоризонтална анализа; Вертикална анализа; Основе рачуно анализе; Стандарди који се користе у рачуно анализи; Ограничења рачуно анализе; Преваре у финансијским извештајима; <i>Практична настава</i> треба да обухвати практичну примену концепата и техника финансијског извештавања изражене кроз практичне примере, студије случаја (<i>Case studies</i>), коришћене ослањајући се на доступне случајеве из пословне праксе и групне дискусије. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Young, S. D., Cohen, J., Bens, D. A. (2019). <i>Corporate Financial Reporting and Analysis</i>, John Wiley & Sons, Inc. • Elliott, B., Elliott, J. (2019). <i>Financial Accounting and Reporting</i>, Pearson Education Limited. • Hales, J. (2005). <i>Accounting and Financial Analysis in the Hospitality Industry</i>, Elsevier Inc. • Кнежевић, С., (2019). <i>Финансијско извештавање</i>, самостално издање аутора, Београд : С. Кнежевић, Ваљево: Ваљевопринт. • Кнежевић, С., Митровић, А., Вујић, М., Гргур, А. (2019). <i>Анализа финансијских извештаја</i>, самостално издање аутора, Београд: С. Кнежевић, Ваљево: Ваљевопринт. • Група аутора, <i>Форензичко рачуноводство, истражне радње, људски фактор и применени алати</i>, Факултет организационих наука, одабрана поглавља. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода писања, метода практичних студијско-истраживачких радова и др. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - семинарски рад – 60; Завршни испит - усмени испит – 40 | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Академске вештине | | |
| Наставник или наставници: Александра М. Радовановић, Драгана Д. Пешић и Тања С. Станишић | | |
| Статус предмета: Обавезан | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Свеобухватни циљ предмета је да унапреди комуникативне и практичне вештине студената које треба да им омогуће да се успешно баве научно-истраживачким радом у глобализованом друштву са посебним нагласком на продуктивне академске језичке вештине енглеског језика. | | |
| Исход предмета Након положеног испита студент уме да изабере тему научног рада и да ефикасно користи и критички вреднују доступне изворе. Разуме процес, начин и стил писања академских текстова различитог обима. Уме да користи најзначајније лексичке и морфо-синтаксичке елементе потребне за писање различитих жанрова у академској комуникацији на енглеском језику. Може самостално да представи резултате рада на међународном скупу и учествује у дискусији. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са структуром и стилем различитих типова академских текстова (научни рад, прегледни рад, студија случаја, докторска дисертација). Упознавање са етичким стандардима и проблемом плагирања. Процес објављивања научних радова. Процес израде докторске дисертације. Развијање вештине усменог презентовања и саопштавања научних резултата стручној и широј неакадемској јавности. <i>Практична настава</i> Студенти примењују циљане вештине при решавању различитих задатака у вези са темом по избору. Читање аутентичних академских текстова применом различитих техника ради одабира релевантних извора. Овладавање процесом и конвенцијама писања текстова у академско-научне сврхе на енглеском језику. Употреба језичких елемената типичних за појединачне целине академских текстова. Писање сажетака и упоређивање (пријава на конференцију, прилог за научни/стручни часопис, докторска дисертација). Начини постизања кохерентности текста, изражавање ставова и изношење аргументације. Парафразирање, резимирање, навођење литературе; уочавање типичних грешака у академским текстовима на српском и енглеском језику. Презентовање резултата рада на научним скуповима: постерске презентације, усмене презентације. Избор часописа, припрема прилога, писање пропратног писма и одговора на рецензије. До краја наставе очекује се да студенти напишу самостални истраживачки рад који задовољава критеријуме за објављивање у часопису Факултета, да га искористе за припрему излагања постигнутих резултата на конференцији и преформулишу у саопштење намењено неакадемском аудиторијуму. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Beoglin, M. (2010). <i>Akademsko pisanje korak po korak: od haosa ideja do strukturisanog teksta</i>. Novi Sad: Akademaska knjiga. • Cargill, M. and O'Connor, P. (2013). <i>Writing scientific research articles: strategy and steps (2nd edition)</i>. Oxford: Wiley-Blackwell. | | |
| Помоћна литература <ul style="list-style-type: none"> • Candin, C. N. and Hyland, K. (Eds.). (1999). <i>Writing: Texts, Processes and Practices</i>. New York: Routledge. • Mol, H. (2008). <i>English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies. Course book</i>. Garnet Publishing Ltd. • Пешикан, М., Јерковић, Ј. и Пижурица, М. (2015). <i>Правопис српског језика. Треће издање</i>. Нови Сад: Матица српска. | | |
| Поред наведених извора, у настави се користи аутентични материјал (објављени радови, одломци из уџбеника, јавно доступни снимци предавања и презентације са конференција). | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Основни метод извођења наставе је акцијско истраживање. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе - 60 (практична активност – 30; самостални истраживачки рад – 30); Завршни испит (писмени испит – 40) | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Менаџмент природних ресурса | | |
| Наставник или наставници: Марија М. Костић, Милица С. Луковић и Соња П. Вељовић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Предмет пружа студентима могућност да се упознају са стратешким значајем управљања ресурсима који су на глобалном нивоу постали ограничавајући фактор у свим сегментима привреде. Такође, анализира савремен тренд и потребу одрживог развоја и газдовања природним ресурсима. Пружа могућност упознавања са концепцијом, принципима и начелима одрживог развоја туризма, разумевање кооперативности и потенцијалне конфликтности између заштите и коришћења природног наслеђа и ресурса и развоја туристичке дестинације и квалитетног туристичког производа, као и савладавање основе система управљања заштитом, уређењем и одрживим развојем туристичких подручја и центара, а нарочито простора с природним наслеђем и стратешким ресурсима. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студента за примену концепције, принципа и критеријума одрживог развоја туризма, с обзиром на све већу потребу заштите биосфере. У том смислу најважнији исход предмета је едукација студената са суштином ове нове философије у променама процеса производње у којима су коришћење и очување природних обновљивих и необновљивих ресурса смер технолошког развоја који мора бити у потпуној хармонизацији и у концепту одрживог развоја. Такође, едукацијом о правилном начину коришћења природних ресурса студенти ће квалитетније сагледати утицаје које туризам има животну средину, природно наслеђе и квалитет живљења локалног становништва и на тај начин их припремити за укључивање у систем управљања квалитетом животне средине, као и за даље усавршавање координације туристичких активности и актера и решавања конфликтних ситуација у управљању одрживим развојем туристичких простора. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање основних појмова природних ресурса и природних услова; Класификација природних ресурса, услова и потенцијала; Дефинисање необновљивих, обновљивих ресурса; Дефинисање потенцијално обновљивих ресурса значајних у производњи хране; Природни и антропоген утицаји на безбедност потенцијално обновљивих ресурса; Еколошке промене у природи као последица утицаја савременог човека: Емисија токсиканата/полутаната; Загађивање земљишта, воде и ваздуха и последице загађивања; Нови и обновљиви извори енергије. Енергетска ефикасност; Примена локалних, регионалних и националних еколошких политика; ISO стандарди и EMC; Енвајеронментално обележавање; Проблеми животне средине са локалног, националног и међународног становишта; Одрживи развој. <i>Практична настава</i> Систематично истраживање проблематике. Креативне радионице, дебате на актуелне еколошке теме, анализе случајева из праксе и интерактивне едукативне дискусије о проблемима животне средине и природних ресурса уопште. Анализа фактора који су довели до развоја теорије/модела одрживог развоја. Анализа Мониторинга праћења стања природних ресурса; Студија случаја: коришћење природних ресурса у туризму. Израда презентација и презентовање семинарских радова и студија случаја. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Kostić, M., & Milićević, S. (2018). <i>Ekomenadžment turističke destinacije</i>, Univerzitet u Kragujevcu, Fakultet za hotelijerstvo i turizam u Vrnjačkoj Banji, Vrnjačka Banja. • Levi-Jakšić, M., & Marinković, S. (2012). <i>Menadžment održivog razvoja</i>. Beograd, Fakultet organizacionih nauka. • Botkin, D. B., & Keller, E. A. (1998). <i>Environmental science: earth as a living planet</i>. ed. 2. John Wiley and Sons Ltd. • Maksin, M., Pucar, M., Korać, M., & Milijić, S. (2009). <i>Menadžment prirodnih i kulturnih resursa u turizmu</i>. Beograd: Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment. • Conroy, M. M. (2002). Natural Resource Conservation, Management for a Sustainable Future by Daniel D. Chiras, John P. Reganold, and Oliver S. Owen. <i>Journal of planning literature</i>, 17(1), 68-68. • Милановић М., Цвијановић Д., & Цвијановић Г. (2008). <i>Природни ресурси економија-екологија-управљање</i>. Институт за економику пољопривреде Београд. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Метода усменог излагања; метода разговора; метода практичних радова; метода демонстрације. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Активности у току предавања и вежби - 10, Семинар – 20, Писмени испит – 30; Усмени испит - 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Брендирање у туризму и хотелијерству | | |
| Наставник или наставници: Марија Љ. Мандарић и Дејан Б. Секулић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 ЕСПБ | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студенте оспособи за самосталан научно-истраживачки рад из области бренд менаџмента и примену концепта брендирања у туризму и хотелијерству. Кроз теоријску наставу и студијско истраживачки рад, студенти ће се упознати са различитим теоријским концептима и апликативним димензијама бренд менаџмента. Кроз истраживања студенти ће се оспособити за анализу, креирање и имплементацију различитих специфичних стратегија брендирања као што су: брендирање туристичких производа и услуга, брендирање хотела и брендирање подручја/дестинација. Студенти ће стећи добро разумевање процеса креирања бренда и његових основних и додатних вредности. Анализираће се допринос брендова успешном пословању у туризму и хотелијерству. | | |
| Исход предмета Исход предмета је стицање знања о улози и значају бренд менаџмента у пословању, као и оспособљавање студената за анализу и примену стратегије брендирања у туризму и хотелијерству. Студенти ће бити оспособљени да користе релевантне технике за брендирање туристичких производа и услуга, за самостално истраживање постојећих стратегија брендирања и идентификовање могућности за њихово унапређење. Као резултат тога, студенти ће имати способност да самостално креирају брендове високе вредности на туристичком тржишту. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам бренда и бренд менаџмента; Улога и значај бренда у туризму; Улога и значај бренда у хотелијерству; Креирање основних вредности бренда и стратегија позиционирања на туристичком тржишту; Архитектура бренда; Интерна имплементација бренд менаџмент приступа; Екстерна имплементација бренд менаџмент приступа; Мерење вредности бренда; Брендирање подручја; Нација као бренд; Брендирање дестинације; Брендирање путем заштићеног географског порекла; Бренд менаџмент у пракси. <i>Практична настава</i> Конципирање и писање научно истраживачког рада, предавања гостујућих предавача из области туризма и хотелијерства и посета туристичким организацијама и хотелима. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Kapferer, J.N. (2012). <i>The New Strategic Brand Management</i>. London: Scotprint. • Мандарић, М., (2016). <i>Стратегијски бренд менаџмент</i>. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу. • Вељковић, С. (2010). <i>Бренд менаџмент</i>. Економски факултет Универзитета у Београду. • Morgan N., Pritchard A., Prajd, R. (2015). <i>Destinacija kao brend</i>. Clío. • Секулић, Д. (2021). <i>Менаџмент смештајним капацитетима</i>. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу. • Gobe, M. (2006). <i>Emocionalno brendiranje</i>. Beograd: Mass Media International. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Метода демонстрације, метода практичних радова, метода писања и писмених радова, метода разговора, метода усменог излагања. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Истраживачки рад – 40; Презентација пројекта – 20; Завршни испит – 40 | | |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Менаџмент туристичким ресурсима путем ГИС-а | | |
| Наставник или наставници: Владимир Р. Сенић и Данко Д. Милашиновић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да објасни напредне концепте из области управљања туристичким ресурсима путем географских информационих система (ГИС). Поред тога, настојаће се да се истакне значај коришћења ГИС-а као алата за доношење низа значајних менаџерских одлука у туризму – од планирања туристичких активности на дестинацији узимајући у обзир сензитивност природног окружења, до промовисања туристичког производа. | | |
| Исход предмета Студенти као будући менаџери у туристичком сектору би требало да стекну разумевање о потенцијалу ГИС-а као алата за планирање и управљање одрживим туристичким развојем. Коначно, студенти би требало да сагледају улогу ГИС-а у промоцији туристичких потенцијала једне дестинације. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1. Уводна разматрања, 2. ГИС – појам, дефинисање и примена у туризму, 3. Еволуција ГИС софтверских пакета, 4. Геореференцирање туристичких ресурса, 4. Природа просторних података, 5. Прикупљање просторних података, 6. Базе података – моделирање и управљање, 7. Провера усвојених знања, 8. Креирање туристичких карата, 9. Спровођење просторних анализа, 10. ГИС у веб окружењу, 11. ГИС у туристичкој организацији, 12. Туристичке услуге базиране на локацији, 13. ГИС у функцији очувања природног окружења, 14. ГИС у функцији промовисања туристичке понуде, 15. Провера усвојених знања <i>Практична настава</i> 1. Упознавање са софтверским пакетом QGIS. 2. Дефинисање просторног проблема, прикупљање и унос података, 3. Манипулисање векторским подацима – тачка, линија, полигон, 4. Геокодирање и геореференцирање, 5. Манипулисање табелама са просторним подацима, 6. Повезивање и спајање табела, 7. Израда карата 8. Додавање атрибута елементима на карти (називи, размера, симболи), 9. Припрема карата са легендом за приказ и штампу, 10. Постављање просторних упита и тематско картирање, 11. Повезивање и спајање табела 12. Рад са plugin-овима у QGIS-у, 13. Рад на пројектном задатку, 14. Рад на пројектном задатку, 15. Презентације пројектата. | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Шећибовић, Р. Максим-Мићић, М. Комленовић, Ђ., Манић, Е. (2006). <i>Увод у географију туризма са основама просторног планирања</i>, ЦИД – Економски факултет у Београду, Београд. • Јовановић, В. (2015). <i>Туризам и простор – географски информациони системи</i>, Скрипта – електронско издање, Универзитет Сингидунум, Београд. • Longley, P. A., Goodchild, M. F., Maguire, D. J., Rhind, D. W. (2015). <i>Geographic information science and systems</i>. John Wiley & Sons, Hoboken, NJ, USA. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Теоријска настава се изводи уз коришћење мултимедијалних садржаја и интерактивних софтверских алата. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Испит се полаже предајом и презентацијом пројекта. До 60 бодова носи пројекат, а његова презентација која интегрише и усмени део испита носи до 40 бодова. | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Културни туризам и гастрономско наслеђе | | |
| Наставник или наставници: Данијела В. Пантовић, Тамара Р. Гајић и Марија С. Лакићевић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да објасни суштину и значај културног туризма као специфичног облика туризма. Кроз садржај предмета и предвиђене облике рада, тежиште је стављено на упознавање студената са концептима туризма посебних интересовања, материјалним и нематеријалним добрима, очувањем и валоризацијом природних и антропогених ресурса. Познато је да је Србија држава са мултикултуралним или полиетничким карактеристикама простора, те самим тим поседује богату ресурсну основу за изучавање различитих традиционалних начина и техника припреме гастрономских производа. Такође, циљ предмета јесте да студенти, кроз призму изучавања гастрономског наслеђа Србије, упознају историју, традицију, обичаје, веровања, навике и начин исхране на овом простору. | | |
| Исход предмета Након положеног предмета, стеченим знањима и вештинама, студенти ће бити у стању да схвате и препознају трендове и концепт културног туризма, те да идентификују примере добре праксе. Осим тога, биће у могућности да анализирају стање и туристичку основу за валоризацију материјалне и нематеријалне баштине у Европи и Србији. Студенти ће, развијајући чврсту основу теоријског знања о пореклу, карактеристикама гастрономских простора и производа (порекло, производња, обрада намирница, начин и технике припреме, дистрибуција и продаја хране припремљене на традиционалан начин), затим познавајући вештине и стичући различите идеје, бити оспособљени да све наведено примене у пракси. Након савладавања предмета, сагледавања и вредновања историјске, географске и културне позадине хране са овог простора, студенти ће тимским радом бити оспособљени да створе физичко окружење и радни простор, који ће у потпуности одговарати оквирима традиционалног и културног гастрономског наслеђа. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Опште одреднице туризма посебних интересовања. Развојни пут културног туризма. Појам и карактеристике културног туризма. Нематеријално културно наслеђе. Материјално културно наслеђе. Рурални културни туризам. Економска вредност културног туризма. Културне руте и путеви. Културни туризам у Европи. Утицај гастрономије на развој културног туризма. Историјски и географски утицаји на гастрономију. Културне навике у исхрани. Храна и религија. Порекло и технике припреме традиционалних гастрономских производа. Начини и технике припремања гастрономских производа. Гастрономске манифестације. Гастрономско наслеђе Србије. <i>Практична настава</i> Презентација практичних примера, анализа пословне праксе, научно-истраживачки рад, дискусије | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Пантовић, Д. (2022). <i>Културни туризам и његова економска валоризација</i>. Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. • Richards, G. (2013). <i>Cultural Tourism</i>. Global and Local Perspectives. Routledge: New York – London. • Kittler, P.G., Sucher, K.P. (2008). <i>Food and Culture</i>. Fifth edition. USA: Thomson Wadsworth. • Civitello, L. (2008). <i>Cuisine and Culture, A history of Food and People</i>. Second edition. NewJersey: John and Wiley y & Sons,Inc. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Предавања, вежбе, теренска настава, студије случаја, практични део наставе | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Писмени део – 60; Завршни испит (усмени испит) – 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Саобраћајно право у туризму | | |
| Наставник или наставници: Андреј М. Мићовић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Стицање основних знања о Саобраћајном праву, основним појмовима саобраћаја и саобраћајног права, организационом и имовинскоправном режиму саобраћаја, са фокусом на уговоре о превозу путника и пртљага. Циљ је да се студентима пружи основно знање о правима и обавезама путника из уговора о превозу ствари и одговорности превозиоца у свим гранама саобраћаја, укључујући и заштиту путника од поремећаја у превозу. | | |
| Исход предмета Оспособљавање студената да владају основним установама саобраћајног права, укључујући уговорна правила о превозу путника и пртљага, што представља ваљану основу за касније бављење саобраћајним правом у пракси. | | |
| Садржај предмета Појам, значај, назив, врсте и особине саобраћаја Појам, значај, предмет, садржина, метод и начела Саобраћајног права Друмски саобраћај Железнички саобраћај Поморски саобраћај Ваздушни саобраћај Уговор о друмском превозу путника Уговор о друмском превозу пртљага Уговор о железничком превозу путника Уговор о железничком превозу пртљага Уговор о превозу путника и пртљага морем и унутрашњим пловним путевима Уговор о поморској агенцији Уговор о ваздушном превозу путника и пртљага Чартер превоз Одговорност превозиоца (друмски, железнички, ваздушни превоз) Транспортно осигурање | | |
| Препоручена литература <ul style="list-style-type: none"> • Томић-Петровић, Н. (2019). <i>Саобраћајно транспортно право</i>. Београд: Универзитет у Београду, Саобраћајни факултет. • Јовановић, Н. (2017). <i>Саобраћајно право</i>. Београд: Правни факултет Универзитета у Београду. • Вујисић, Д., Мићовић, А. (2016). <i>Пословање и услуге туристичко-угоститељских субјеката</i>. Крагујевац: Правни факултет Универзитета у Крагујевцу, Институт за правне и друштвене науке. • Царић, С., Јанковец, И., Трајковић, М., Ђурђев, Д. (2006). <i>Саобраћајно право</i>, Нови Сад: Центар за привредни консалтинг. • Chapman, M., Prager, S., Harding, J. (2013). <i>Saggerson on Travel Law and Litigation</i>. London: Wildy, Simons and Hill Publishing. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Настава се реализује кроз предавања, комбинацијом различитих наставних метода, монолошке, дијалошке (дискутовање о одређеном теоријском или практичном питању из судске праксе), методе засноване на посматрању, текст-методе (анализирање релевантних правних прописа), методе практичних активности (симулације поступака пред различитим органима). | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Провера знања – 60 (Семинарски рад I – 20, Семинарски рад II – 20, Писмени испит – 20); Завршни испит (усмени испит) – 40 | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Савремени приступи медицинском туризму | | |
| Наставник или наставници: Сандра М. Живановић, Јован М. Нићифоровић и Дејан Б. Секулић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са принципима и савременим приступима у медицинском туризму, као и ефектима примене одговарајућих мера и процедура у установама са циљем повећања нивоа њихове ефикасности. | | |
| Исход предмета Савладавање предвиђене материје омогућава оспособљавање студената докторских студија овог факултета да се мотивишу, покрену и укључе у бројне активности које имају за сврху унапређење ефикасности менаџмента и маркетинга као алата за подизање нивоа услуге у медицинском туризму са посебним акцентом на рањиве групе (младе, старије, и социјално угрожене особе). Сечена теоријска знања студенту дају компетенције за активно учешће у развоју туристичке понуде која је фокусирана на коришћење свих ресурса (здравственог одмаралишта, обично у бањско-климатским лечилиштима), у сврху промоције медицинског туризма. | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Облици и специфичности развоја медицинског туризма. Сличности и разлике медицинског и здравственог туризма. Савремене оријентације и промоција медицинског туризма. Организатори медицинског путовања, посредници или провајдери медицинског туризма. Међународна здравствена акредитација. Процес акредитације. Медицински туризам - глобална конкуренција у здравству. Понуда медицинских услуга на тржишту медицинског туризма. Тражња медицинских услуга на тржишту медицинског туризма. Цене медицинских услуга у појединим земљама. Најпознатије дестинације медицинског туризма. Савремени приступ маркетингу у медицинском туризму. Савремени приступ менаџменту у медицинском туризму. Препреке у развоју медицинског туризма на глобалном нивоу. Тржишне структура и њихова анализа са аспекта конкурентности (конкурентно тржиште, монопол, монополистичка конкуренција). Савремени трендови у индустрији медицинског туризма. <i>Практична настава</i> Вежбе се састоје из презентације допунских информација и практичних примера као и анализе утицаја њихове примене и позитивних ефеката на здравље људи. Рад на пројектном задатку (научно-истраживачки рад). Презентација пројекта. | | |
| Препоручена литература Обавезна: <ul style="list-style-type: none"> Живановић, С. (2020). <i>Медицински туризам</i>. Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитета у Крагујевцу Живановић, С. (2015). <i>Облици и трендови здравственог туризма</i>. Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитета у Крагујевцу Smith, M., & Pucsko, Laszlo. (2013). <i>Health, Tourism and Hospitality: Spas, Wellness and Medical Travel</i>. Routledge. Помоћна: <ul style="list-style-type: none"> Todd, M.K. (2012). <i>Handbook of medical tourism program development: developing globally integrated health system</i>. Taylor & Francis Group. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 6 | Практична настава: 4 |
| Методе извођења наставе Интерактивни облици наставе са активним учешћем студената, анализа студија случаја, презентације | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Испит се полаже предајом и презентацијом пројекта. До 60 бодова носи пројекат, а његова презентација која интегрише и усмени део испита носи до 40 бодова. | | |

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| Назив предмета: Индивидуални истраживачки рад 1 | | |
| Наставник или наставници: Ментор саветник | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 8 | | |
| Услов: Нема | | |
| Циљ предмета Циљеви предмета су да се боље разуме појам туризма, односно његова веза са различитим научним дисциплинама. Такође, циљ је да студенти усвоје специфичности научног истраживања у области туризма, као и остваре примељивост знања из других научних дисциплина у научном истраживању у туризму. | | |
| Исход предмета Компетенције које су студенти стичу након похађања предмета се односе на способност да се идентификује недовољно истражена област истраживања, односно стиче се способност критичке евалуације и повезивања различитих теорија и концепата од значаја за истраживање у туризму. | | |
| Садржај предмета Семинарски рад подразумева индивидуални научно-истраживачки рад који је повезан са интересовањима студента, а у складу са будућим предлогом докторске дисертације. Семинарски рад треба да садржи различите теоријске и методолошке приступе карактеристичне за студије у туризму. У складу са претходно наведеним предмет треба да: <ul style="list-style-type: none"> • Иницира преглед литературе када је у питању шири тема истраживања; • Представи постојеће стање у изабраној области истраживања у форми писаног семинарског рада; • Идентификујте неистражена или непотпуни истражене области знања у изабраној области истраживања; • Представи прве предлоге потенцијалних истраживачких питања за докторску дисертацију. | | |
| Препоручена литература Литература по препоруци ментора саветника (Научни радови, информације са Интернета, уџбеници из туризма и сродних области). | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 5 |
| Методе извођења наставе Предмет је конципиран као израда самосталног истраживачког рада (семинарског рада) уз континуиране консултације са ментором саветником. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) научно-истраживачки рад – 60 (2) презентација научно-истраживачког рада - 40. | | |
| Начин провере знања: студијско-истраживачки рад | | |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Индивидуални истраживачки рад 2 | | |
| Наставник или наставници: Ментор саветник | | |
| Статус предмета: Обезвезни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: Индивидуални истраживачки рад 1 | | |
| Циљ предмета Циљеви предмета су реализација потпуно независног научног истраживања по јасно дефинисаним критеријумима карактеристичним за наулно истраживање у туризму, као и јасно прецизирање циљева и доприноса самог рада. | | |
| Исход предмета Похађањем предмета студенти стичу компетенције које се односе на реализацију самосталног научно-истраживачког рада, као и конципирање и израду студије у форми научне публикације које може да буде публикована у међународном часопису више категорије. | | |
| Садржај предмета Предложни предмет укључује следеће активности: <ul style="list-style-type: none"> • Објављивање прегледног научног рада (које садржи преглед литературе који је спроведен у оквиру Индивидуалног истраживачког рада 1), оригиналног научног рада у индексираним часопису из области туризма или поглавља за монографску студију); • Јавно представљање прегледног рада, књиге поглавља или оригиналног научног рада; | | |
| Препоручена литература Литература по препоруци ментора саветника (Научни радови, информације са Интернета, уџбеници из туризма и сродних области). | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Предмет је конципиран као самостални истраживачки рад (научно-истраживачки рад и његова јавна презентација) уз континуиране консултације са ментором саветником. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) научно-истраживачки рад – 60 (2) презентација научно-истраживачког рада - 40. | | |
| Начин провере знања: научно-истраживачки рад | | |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Први докторски колоквијум (са одбраном прелиминарне теме) | | |
| Наставник или наставници: Менторска комисија | | |
| Статус предмета: Обавезан | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: положени испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Након положених испита, студент полаже први докторски колоквијум и, уз помоћ Менторске комисије, дефинише прелиминарну тему докторске дисертације. Применом основних, теоријско-методолошких и научно-стручних знања и метода, студент дефинише предмет и циљ истраживања и истраживачке хипотезе докторске дисертације, уз објашњење уочених теоријских и истраживачких проблема и основне сврхе истраживања. Све ово, студент сумира кроз прелиминарни предлог теме што и брани пред Менторском комисијом. | | |
| Исход предмета <ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање студента да самостално претражује литературу, уочи истраживачке и теоријске проблеме и анализира методе њиховог решавања; Оспособљавање студента да самостално примени претходно стечена теоријска и практична знања у циљу дефинисања предмета и циља истраживања и истраживачких хипотеза; Стицање потребних знања и способности за примену различитих статистичких анализа у истраживачке сврхе. | | |
| Садржај предмета Формира се појединачно у складу са потребама израде конкретне докторске дисертације и истраживачким интересовањем студента. | | |
| Препоручена литература 1. Релевантна научна литература: часописи, монографије, уџбеници, докторске дисертације | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Консултативна настава са Менторском комисијом | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) Први колоквијум - 60 (2) Одбрана прелиминарне теме - 40 | | |
| Начини провере знања: презентација | | |

| | | |
|--|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Припрема за пријаву и пријава докторске дисертације | | |
| Наставник или наставници: Менторска комисија/Комисија за докторске студије Факултета/ Надлежни факултетски и универзитетски органи | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: положени сви испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Циљ је да кандидат покаже висок ниво разумевања области за коју се претходно определио да ће радити докторску дисертацију. Под тим се подразумева да кандидат покаже кроз Припрему за пријаву и саму Пријаву докторске дисертације да је у потпуности овладао материјом коју ће обрађивати, да успешно повезује резултате из одговарајуће научне области и схвата који су отворени проблеми који ће бии разматрани кроз даљи рад саме дисертације. | | |
| Исход предмета Добијање сагласности о научној заснованости теме докторске дисертације, испуњености услова кандидата и предложеног ментора од стране надлежних органа Факултета и Универзитета, односно квалификација кандидата за израду докторске дисертације. | | |
| Садржај предмета У фази Припрему за пријаву докторске дисертације кандидат се интензивно консултује са члановима Менторске комисије и ради на припреми прелиминарног предлога теме докторске дисертације. Садржај се формира посебно за сваког кандидата према потребама даљег рада. Следи фаза пријављивања Предлога теме докторске дисертације који се брани пред Менторском комисијом. Одбрана је јавна. Кандидат након унапређења на основу коментара Менторске комисије, пријављује своју докторску дисертацију са предлогом будућег ментора и чланова Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације која се разматра на седници Комисије за докторске студије Факултета. Надлежни органи Факултета усвајају пријаву теме докторске дисертације и утврђују предлог надлежном Већу Универзитета за именовање председника и чланова Комисије за писање извештаја о оцени научне заснованости теме и испуњености услова кандидата и предложеног ментора за израду докторске дисертације. Надлежно Веће Универзитета формира Комисију за оцену научне заснованости теме и испуњености услова кандидата и предложеног ментора за израду докторске дисертације. Комисија доставља извештај надлежном органу Факултета који даље прослеђује надлежним органима Универзитета. Технички исправан материјал се ставља на увид јавности који након истека бива разматран на седници већа Факултета и уколико је исправан, одобрава рад на изради докторске дисертације и одређује ментора из реда наставника Универзитета водећи рачуна о предлогу кандидата. Веће Универзитета даје сагласност на Извештај комисије о научној заснованости теме и испуњености услова кандидата, али потврђује и предложеног ментора. | | |
| Препоручена литература Литература се састоји од рецензираних књига и радова из релеванне научне области. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Самостални истраживачки рад. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | |
| Начини провере знања могу бити различити: писмени испит, усмени испит, презентације пројекта, семинари, итд. | | |

| | | |
|--|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Истраживање и публиковање рада за дисертацију | | |
| Наставник или наставници: ментори саветници или ментори на студијском програму | | |
| Статус предмета: обавезан | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: положени сви испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Циљ је да студент самостално припреми добијене резултате који су повезани са садржајем докторске дисертације на енглеском језику за публиковање у часопису који је категорисан од стране министарства надлежног за науку у којем је он први аутор. | | |
| Исход предмета Студент је оспособљен за самосталну припрему добијених резултата за публиковање у научним часописима на енглеском језику. | | |
| Садржај предмета Истраживање и публиковање рада за дисертацију подразумева да добијене резултате студент припреми за публиковање у часопису на енглеском језику са рецензијом. Прихватањем рада за публиковање сматра се да је студент положио овај испит. | | |
| Препоручена литература Литература се састоји од рецензираних књига и радова. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе У оквиру истраживања и публиковање рада за дисертацију студент обавља консултације са ментором, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме самог рада. Студент за потребе истраживања врши и одређена мерења, испитивања, бројања, анкете и друга истраживања (квантитавни и квалитативна истраживања), ако је то предвиђено задатком теме рада. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) (1) Научно-истраживачки рад – 100 | | |
| Начин провере знања: презентација објављеног научно-истраживачког рада | | |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Други докторски колоквијум | | |
| Наставник или наставници: Менторска комисија | | |
| Статус предмета: Обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 15 | | |
| Услов: положени испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Основни циљ другог докторантског колоквијума је оцена квалитета истраживања које је кандидат спровео у оквиру израде докторске дисертације, као и давање смерница кандидату за даљи ток израде докторске дисертације. | | |
| Исход предмета Други докторантски колоквијум омогућава кандидату да резултате спроведеног истраживања изложи пред члановима менторске комисије, који оцењују квалитет спроведеног истраживања и дају смернице кандидату за даљи рад на изради докторске дисертације. | | |
| Садржај предмета Након спроведеног истраживања у складу са прихваћеним предлогом теме докторске дисертације, студент представља резултате истраживања и закључке до којих је дошао пред менторском комисијом. Менторска комисија оцењује адекватност спроведеног истраживања и изведених закључака, и пружа смернице кандидату за даљи рад на изради докторске дисертације. | | |
| Препоручена литература Рецензиране књиге и радови из релевантне научне области. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Усмена презентација и дискусија. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) положио/није положио | | |
| Начин провере знања: презентација | | |

| | | |
|--|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Израда докторске дисертације и припрема одбране | | |
| Наставник или наставници: Менторска комисија | | |
| Статус предмета: обавезни | | |
| Број ЕСПБ: 20 | | |
| Услов: Положени испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Пружање подршке развоју истраживања у области докторске дисертације, и оспособљавање студента за припрему приказивања својих резултата истраживања. Оспособљавање студената да - кроз валидно осмишљавање израде и припреме одбране докторске дисертације самостално концептуализују и креативно решавају теоријске и практично релевантне проблеме савремених тенденција у туризму и хотелијерству. | | |
| Исход предмета Припремљена докторска дисертација за штампање и одбрану и завршене све факултететске и универзитетске процедуре које претходе одбрани. | | |
| Садржај предмета Садржај докторске дисертације је одређен општим актима Факултета и Универзитета у Крагујевцу. | | |
| Препоручена литература Релевантна научна литература: часописи, монографије, докторске дисертације, итд | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Консултативна настава са ментором и члановима комисије | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) Одбранио/није одбранио | | |
| Начини провере знања могу бити различити: писмени испит, усмени испит, презентације пројекта, семинари, итд. | | |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Назив предмета: Одбрана докторске дисертације | | |
| Наставник или наставници: Менторска комисија | | |
| Статус предмета: обавезан | | |
| Број ЕСПБ: 10 | | |
| Услов: положени сви испити предвиђени планом и програмом докторских академских студија | | |
| Циљ предмета Циљ предмета подразумева примену основних, теоријско- методолошких, научно-стручних и стручно-апликативних знања и метода на решавању конкретних проблема у оквиру предмета научне расправе тако да се представи проблем и решење докторске дисертације. Оспособљавање студената за критичко комплементарно коришћење различитих теоријско-методолошких инструмената и знања у научном истраживању релевантних проблема из области хотелијерства и туризма. У оквиру овог дела докторске дисертације студент треба да у највећој мери предочи начин решавања проблема. | | |
| Исход предмета Одбрањена докторска дисертација у области менаџмент и бизнис. Оспособљавање студената докторских академских студија за ширење усвојених научних сазнања и креативну имплементацију научно верификованих резултата истраживања у пракси предузећа и других организација из области хотелијерства и туризма. | | |
| Садржај предмета Садржај се формира појединачно у складу са потребама израде конкретне докторске дисертације, њеном сложености и структуром. Студент припрема одбрану дисертације након изналажења решења конкретног задатка који је дефинисан предметом и циљем докторске дисертације. | | |
| Препоручена литература Релевантна научна литература: часописи, монографије, докторске дисертације, итд | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 0 | Практична настава: 10 |
| Методе извођења наставе Консултативна настава са менторском комисијом, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме самог рада. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100). Одбранио/није одбранио | | |
| Начин провере знања: презентација | | |